Digitized by Google

Oecon. 985 lb

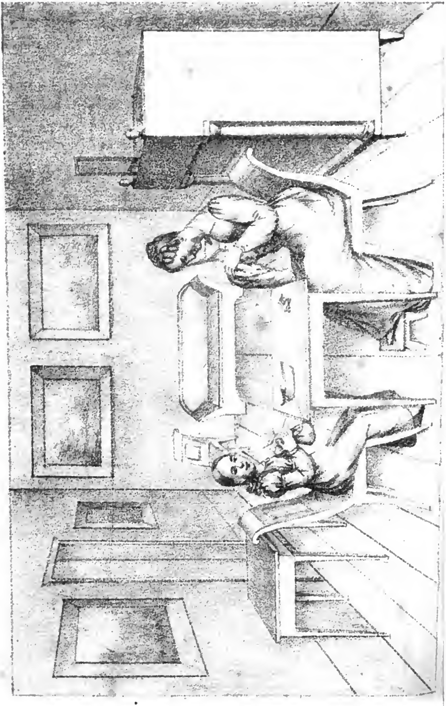
Klar

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Die wohlunterrichtete und ſich ſelbſt lehrende Haushälterin,

oder

die Kunſt

in der kürzeſten Zeit alle weiblichen Beſchäftigungen zu erlernen, und ſich viele andere, zur Wirthſchaft höchſt nothwendige Kenntniſſe zu verſchaffen. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen, und die, welche es werden wollen, nach vieljährigen Erfahrungen bearbeitet

von

Eliſabeth Klarin.

Mit einem Titelkupfer.

Hanau 1829,
in der C. J. Edlerſchen Buchhandlung.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

V o r r e d e.

Die günſtige Aufnahme, welche mein vor zwei Jahren zuerſt herausgegebenes Kochbuch gleich nach ſeinem Erſcheinen fand, ſo wie der Wunſch meiner Freundinnen, beſtimmten mich ſchon damals zur Bearbeitung eines Buches, worin

*

Digitized by Google

Frauenzimmer über alle zum Haushalt in ſeinem ganzen Umfange nöthigen Kenntniſſe Belehrung finden können, und welches zugleich die in der Vorrede zu meinem Kochbuch angedeuteten Vorzüge in ſich vereiniget.

Indem ich nun hier die Früchte meiner zweijährigen Arbeit dem Publikum in dieſem Buche vorlege, hege ich die Hoffnung, daß es nicht minder durch die Reichhaltigkeit des Inhalts, als durch Genauigkeit und Kürze befriedigen wird, denn daß, beſonders bei den weiblichen Handarbeiten der ganz Unerfahrnen einiges nicht ganz deutlich erſcheinen wird, darf mir wohl nicht zur Laſt gelegt werden, da es von ſelbſt

einleuchtet, daß die erſten Handgriffe am beſten practiſch zu erlernen ſind.

Daß bei der großen Mannigfaltigkeit des Inhalts manches in dem Buche vorkommen mag, was nicht alle Frauenzimmer für nothwendig, viele vielleicht für überflüſſig halten, dürfte demſelben eher zur Empfehlung als zum Tadel gereichen, da es für ein großes Publikum, und für jeden Wirkungskreis im Haushalte berechnet iſt. Es wird immer gut ſein, das Buch ganz zu leſen, wenn man auch nicht alles anwenden kann oder will; denn Verhältniſſe und Meinungen können ſich ändern, und was heute unnöthig erſcheint, kann nach einiger Zeit ſehr nützlich, ja ſogar noth-

wendig werden. — In jedem Falle wird es zum Nachſchlagen, bei vorkommenden Fällen, ein vortrefflicher Rathgeber ſein.

Die Verfaſſerin.

Digitized by Google

BIBLIOTECA REGIA MONACENSIS

Erſtes Kapitel.

Vom Reinigen verſchiedener Gegenſtände.

Vom Reinigen der Zimmer.

Das Auskehren geſchieht mittelſt Reiſer- oder Borſt-Beſen, um aber dabei den Staub möglichſt zu verhüten, wird ganz reines Waſſer vorerſt in allen Gegenden des Zimmers herumgeſpritzt, wobei es, um jeden Flecken zu verhüten, am Beſten iſt, daß man den Fußboden mit angefeuchteten Tannen-Sägeſpähnen zuerſt beſtreut, dann dieſe mittelſt des Beſens tüchtig herum reibt, um allenthalben den Staub aufzunehmen, dann reicht man mit dem Beſem nach Länge des Armes hinaus, und kehrt den Kehrigt auf Haufen zuſammen.

Sollten ſich dennoch einige Flecken in dem Zimmer finden und man wollte es deßwegen nicht reiben laſſen, ſo nimmt man etwas weißen Sand und reibt mit angefeuchtetem reinem

Waſſer die Flecken, wobei es noch beſſer iſt, es mit Seife zu vermengen, hierdurch wird der Fußboden wieder ganz rein hergeſtellt.

Das Reiben der Zimmer.

Dies geſchieht mittelſt einer Bürſte und weißen Sand's oder auch Pfeifenerde.

Man taucht die Bürſte in den Waſſer-Zuber, nimmt ſie dann mit Sand unten bedeckt, und reibt damit hin und her, bis alles blank iſt. Das Auswaſchen geſchieht ganz einfach blos mit einem reinen Tuch, Waſſer und Sand; man reiniget aber vorher die Thüren, Fenſter und Lamberien, nimmt ein Gefäß mit reinem Waſſer, taucht das Tuch hinein, und reibt kräftig auf dem Boden hin und her, dann ſtreut man etwas weißen Sand auf, und verfährt gerade auf dieſelbe Weiſe.

Wenn dieſes geſchehen, ſo nimmt man das Tuch, reinigt es, windet es etwas aus, und trocknet die Plätze damit, bis es beendigt iſt.

Will man den Boden weiß haben, ſo kann man auch in das letzte Gefäß Waſſer etwas Pfeifenerde mengen, oder den Boden mit Sand trocken abreiben.

Auch reinigt man Zimmer welche neu gediehlt ſind, oder welche bald trocken ſein ſollen, auf folgende Art: Man nimmt Tannen-Sägeſpähne, vermengt ſie mit weißem Sand, und feuchtet ſie mit kochendem Waſſer zu einem dicken Teig an, davon nimmt man eine ſtarke Hand voll, reibt platzweiſe den Fußboden damit ganz rein, kehrt mit einem Handbeſen die ſchmutzigen Sägſpähne zurück, nimmt wieder eine andere Hand voll, und ſo fort, bis die Stube fertig iſt.

Oel- oder Blut-Flecke aus dem Fußboden zu bringen.

Erſtere beſtreicht man öfters mit heißem Eſſig angemachter Pfeifen- oder Hafnererde, und letztere reibt man mit etwas Eſſig aus, und reibt beides mit etwas Sand und Seife nach.

Das Reinigen der Thüren und Lamberien.

Geſchieht, bevor man die Zimmerböden reiniget, auf folgende Art:

Man nimmt eine Bürſte oder einen wollenen Lappen, warmes Regenwaſſer und taucht das eine oder andere hinein, ſtreicht Seife auf

Digitized by Google

die Bürſte und reibt die Stellen, ſo gereiniget werden müſſen, tüchtig ab. Die Bürſte oder der Lappen muß aber öfters mit Seife beſtrichen werden, am Ende wird alles mit einem reinen Tuche ſauber abgetrocknet.

Einfache Art die Fenſter zu reinigen.

Man nimmt Regenwaſſer und einen Schwamm, wäſcht die Fenſter damit ſorgfältig ab, putzt ſie mittelſt eines reinen leinenen Tuches und mit Löſch- oder ſogenanntem Fenſterpapier, oder mit einem Stück gelben Schaafleder nach, bis ſie trocken ſind.

Fenſterreinigung anderer Art.

Bleiweiß mit lauem Waſſer angerührt, damit die Fenſter beſtrichen, mit wollenem Zeug gerieben, um den daran klebenden Staub oder Schmutz aufzulöſen. Wenn dieſes geſchehen, ſo nimmt man altes Leinen, und reibt damit ſo lange auf und nieder, bis die Gläſer ihre gehörige Reinheit haben. Wenn die Fenſter mit Oelfarbe oder ſonſt angeſchmutzt ſind, ſo kann man ſolche mit recht ſtarker Seifenſieder Lauge gänzlich ſäubern. Zur Säuberung

der Fenſterbekleidung nimmt man etwas warme Lauge und reibt ſie vermittelſt eines leinenen Lappens ſauber ab.

Von der Sonnenhitze oder ſonſt trüb gewordene Glasſcheiben wieder hell zu machen.

Weißer Bimsſtein zum Poliren macht ſie zwar Anfangs noch dunkler, bei fortgeſetztem Abreiben aber ganz hell und klar.

Reinigung der Spiegel.

Der ſich angelegte Staub wird mit einem reinen Tuche abgewiſcht, und dann mit Löſchpapier, ſo man in Branntwein taucht über das Glas geſtrichen, wobei man leicht die unreinen Stellen bemerken kann, wenn dies geſchehen, trocknet man alles mit einem Zunderlappen ab.

Es giebt auch noch eine Art die Spiegel ſchön zu reinigen, wenn man einen in Wein-Eſſig angefeuchteten Schwamm darüber hinſtreichen will und fein Berliner Blau auf ein wollenes Tuch ſtreut, damit reibt und endlich mit einem anderen Tuche alles abtrocknet.

Bohn-Wachs für Meubles.

Man nehme zwei Loth weißes Wachs und

begieße es mit Terpentinöl, daß es einen Finger hoch bedeckt wird, läßt es zur Auflöſung ohngefähr 8 Stunden ſtehen, rührt es durcheinander, nimmt dann ein wollenes Tuch und ein wenig Wachs auf den Lappen, und bereibt ein langes Stück der Meuble, putzt es mit einem leinenen Tüchelchen ab, und dann glänzt es wie polirt.

Ein anderes vortreffliches Bohn-Wachs.

Ein viertel Pfund gelbes Wachs wird in ein Töpfchen gethan, einen Schoppen ſcharfe Lauge darin gegoſſen, und ſolches zuſammen in beſtändigem Umrühren gekocht, alsdann für 1 kr. Gummi Arabicum und 1 kr. Potaſche darin gethan, vom Feuer abgeſtellt und gerührt bis es erkaltet iſt. Gebraucht wird es wie obiges.

Ein vortreffliches Bohn-Wachs anderer Art.

Zwei Loth Colophonium, 4 Loth erwärmtes Terpentinöl mit einem viertel Pfund gelben Wachſes angerührt, und mit wollenem Zeug aufgerieben. Nimmt man anſtatt des Colophonii nur 1 Loth Maſtix, ſo thut er dieſelben Dienſte, als jeder andere Lack.

Digitized by Google

Ein Pfund Colophonium mit einem hal- ben Pfund Terpentinöl vermengt, giebt Haus- firniß zu Tiſchen, Stühlen ꝛc.

Zweites Kapitel.

Das Reinigen der Küche, deren Inhalts und anderer Gegenſtände.

Reinigung der Küche, des Heerdes, ꝛc.

Geſchieht bei der gewöhnlichen Belegung mit Steinplatten, blos mit einem Schruber oder ſogenannter Bürſte, worin ſich ein lan- ger Stiel befindet, der in der Mitte hinein be- feſtiget iſt, dieſen taucht man öfters in Waſſer und reibt bis in die Ecken alles ſtark ab, dann wird mit einem alten Tuche aufgewaſchen.

Die Küchenbänke und dergleichen werden aber nur mit warmem Waſſer und mittelſt eines Lumpens aufgewaſchen.

Der eiſerne Kochheerd wird mit etwas weißem Sand und warmem Waſſer ſauber gerieben, indem man Sand an verſchiedenen Stellen

verſtreut, den Heerd alsdann abgetrocknet, und um ihn noch ſchöner zu machen, kann man auch etwas Hammerſchlag, Eiſenfeilſpähne oder Kalk nehmen und dann mit einem trockenen Lumpen mehrmals abgerieben.

Reinigung des irdenen Geſchirres.

Die beſte Weiſe iſt, daſſelbe zuerſt mit Lauge und einer Bürſte ſauber abzureiben, (auch mit Eierſchalen und Sand ausgerieben, erhält di: Glaſur), es in warmem Waſſer ab- zuwaſchen und trocknen zu laſſen.

Eine Vorſicht iſt zu beobachten, ſie dann ohne Deckel auf den untern Theil dem Beitritt der Luſt auszuſetzen, um übeln Geſchmack bei'm Wiedergebrauch zu vermeiden.

Ausgepreßte Zitronen zur nochmaligen Reibung ſind zweckmäßig.

Irdene Geſchirre vor'm zerbrechen zu bewahren.

Um öfteres Zerbrechen zu verhüten, und damit dieſes Geſchirr das ſtärkſte Feuer aus- hält, werden ſie überkittet.

Hierzu kann man ſich folgender Materia- lien bedienen.

Digitized by Google

Ein neuer Topf wird mit einem Pinſel mit dünnem Lehm angeſtrichen, und, wenn er trocken geworden, noch mehremale auf dieſe Art behandelt, iſt er ganz trocken, ſo nimmt man Leinöl und verfährt damit eben ſo, was ihm eine eiſerne Haltbarkeit verſchafft.

Einen guten Kitt für Irdenes- und Kupfergeſchirr, wenn ſolche Riſſe haben.

Man nehme einen Theil Aſche, einen Theil fein durch geſiebten Hammerſchlag und Eiweiß, ſo viel daß es ein Teig iſt, damit beſchmiere man das Geſchirr oder den Platz wo es ausläuft, und ſtelle es an gelindes Feuer, daß es austrocknet.

Einen guten Kitt anderer Art.

Die entſtehenden Riſſe und Fugen zu verſtreichen, macht man einen Teig von Ziegelmehl oder Thon und Malerfirniß.

Zur Ausſtreichung der Kaſſerolle-Löcher nehme man 3 Theile gebrannten, und 2 Theile ungebrannten Thon, macht ihn mit Waſſer an, und ſtreicht ſie damit aus.

Digitized by Google

Reinigung des Porzelans.

Nachdem es auf den Gebrauch mit Waſſer und Setzlauge abgewaſchen, und durch wollene Tücher abgerieben, und mit warmem Waſſer abgewaſchen, bringt man es auf ein Geſtell und wiſcht es ganz trocken mit Leinwand ab.

Zur ſchönen Erhaltung der Glaſur ſoll es ſtets vor dem Gebrauch erwärmt werden, im Winter kann man es über kochend Waſſer halten.

Meſſingenes Geſchirr und Schlöſſer zu behandeln.

Das Kochgeſchirr, wie Pfannen und Töpfe, werden mit Waſſer gereiniget und mit Aſche durch Stroh gerieben, dieſe wieder abgewaſchen, und mit geſtoßener engliſcher Erde oder weißem Sand, auf wollenes Zeug geſtreut, ausgerieben, und dann mit Tüchern rein abgeputzt.

Von außen putzt man es entweder durch Kalk oder Hirſchhorn.

Die Thüren- oder Fenſterſchlöſſer werden mit Trippel oder Hirſchhorn, der mit ordinairen Branntwein angefeuchtet, abgerieben, und mit einem Tuch abgetrocknet.

Digitized by Google

Kupfer zu putzen.

Man nehme für 4 kr. Weinſtein, ein halb Geſcheit Weizenſchalen, ein Maas Regen, und eine Hand voll Salz, koche ſolches, und putze dann das Kupfer mit Werk oder einen wollenen Lappen, ſo heiß wie möglich, in warmem Waſſer abgewaſchen, und abgetrocknet.

Das übrig gebliebene kann man aufbewahren, und bei'm jedesmaligen Gebrauch wieder warm machen.

Kupfer-Geſchirr zu putzen.

Spähne von dieſem dienen am beſten. Kann man aber deren nicht bekommen, ſo nehme man feinen weißen Sand, warmes Branntweingeſpülig, oder geronnene Milch, reibe es mit einem Lappen ab, reinige es mit Waſſer, und laſſe es im Sonnenſchein oder an der Luft abtrocknen.

Dieſe beiden Sachen müſſen, zur Verhütung des ſich ſonſt ziehenden Grünſpans, mit vieler Vorſicht beſorgt, und alles recht rein abgetrocknet werden.

Zinn zu reinigen.

Es wird am ſchönſten, wenn man die

dazu beſtimmte Zinnlauge recht ſiedend heiß macht, etwas Kalk hinein wirft, und es dann mittelſt eines wollenen Lappens mit Zinnſand und Lauge ſtark abreibt, in Regen abſpühlt, und an der Sonne oder einem andern Platz in einen Korb legt und ſo abtrocknet.

Andere Art Zinn zu reinigen.

Man nimmt heiße ſiedende Lauge, thut eine Ochſengalle hinein, das Zinn hineingeſetzt, mit Heu gerieben, und mit lauem Waſſer abgewaſchen.

Bei Flecken nehme man etwas Scheidewaſſer, ſo ſie ſchnell verzehrt, aber es muß ſogleich wieder abgerieben und abgewaſchen werden.

Eiſernes Geſchirr.

Iſt ſtets trocken und rein zu halten, um Flecken zu verhüten; fallen ſolche dennoch vor, ſo werden ſie mit heißem Waſſer nnd einem Aufwiſch-Lumpen, mit etwas Sand oder Aſche, abgerieben.

Neue Kochgeſchirre werden vor dem Gebrauch mit zerſchnittenen Kartoffeln, Bohnen

und Sauerkraut gefüllt, damit wohl ausgekocht, dann ſorgfältig gereiniget, und alsdann abgetrocknet.

Auch iſt nachhero gut, ſie mit Baumöl einzureiben und in einem warmen Backofen einige Stunden abtrocknen zu laſſen. Es iſt auch nöthig, daß man neues eiſernes Geſchirr, nach jedesmaligem Gebrauch, mit einer Speckſchwarte oder anderem Fett in- und auswendig ſchmiert, ſo lange bis ſich kein Roſt mehr anſetzt.

Gläſer ſchön rein zu erhalten.

Dieſe werden mit kaltem Waſſer, worin etwas Salz oder Salpeter iſt, rein geſpühlt und abgetrocknet oder abtrocknen laſſen.

Gläſer, Flaſchen, ſteinerne und andere Gefäße zu reinigen, und von Fett zu ſäubern.

Die Art, Bleiſchroot zu nehmen, iſt den Flaſchen und der Geſundheit nicht zuträglich, erſtere werden verdorben und das Blei, ſo ſich an die Ritzen hängt, ſchadet dem Körper. Am beſten dienen kleine eckigte Kieſelſteine, ſo das Glas ſchön hell machen, diejenigen Fettig-

keiten, ſo ſich angelegt haben, können mittelſt kleiner Stückchen Löſchpapier und Sand, wobei man die Flaſche tüchtig ausſchwenkt und nachhero reiniget, heraus gebracht werden, auch dienen Eichenholz-Sägeſpähne, wie ſie von der Handſäge fallen, gut zum Reinigen bei Oel oder anderem fetten Schmutz, ſie werden ſtark hin und her geſchüttelt, wenn man wegen dem engen Hals die Hand nicht gebrauchen kann.

Bei Anſatz von Erdrinde, welche durch bloßes Abſpülen nicht erweicht wird, nehme man Salpeter oder Salzſäure, verdünnte Schwefelſäure oder auch Scheidewaſſer und ſchüttelt es nach allen Seiten herum, mit der nämlichen Miſchung kann man eine Anzahl Gefäße nach einander reinigen. Zuletzt ſpült man dieſe mit reinem Waſſer aus. Abgebrochene Korkholz-Stopfen kann man mit einem doppelten Bindfaden leicht herausziehen.

Trinkgläſer die matt geworden, wieder hell zu machen.

Bei dieſer Verrichtung ſchüttet man etwas Waſſer auf heiße Aſche, oder glühende Holzkohlen, hält das Glas über den entwickelten

Dampf, und wäſcht es mit reinem Waſſer ſauber aus.

Criſtall und geſchliffene Gläſer zu ſäubern.

Die Urſache warum dieſe früher als andere gelb und alt ausſehen, liegt in der Bereitung, da mehr Salz bei'm Fluſſe beigeſetzt wird.

Man wird daher wohl thun, wenn dieſe ihren Glanz erhalten ſollen, wenn man ſie öfters durch Waſſer, mit Pflanzenaſche abgekocht und durch Löſchpapier filtrirt, mit etwas Kochſalz vermengt, reiniget, auch wenn ſie eine Zeitlang nicht in Gebrauch kommen ſollten.

Dieſe Lauge dient auch zur Reinigung von Oel- oder Firnißflecken, man ſetzt ſie lagenweiſe mit Stroh abgetheilt, in einen Keſſel, läßt ſie in dieſer Lage auskochen, und die Wärme bis zur Erkaltung nach und nach abnehmen.

Sicherung der Gläſer und des Porzelans gegen das zerſpringen.

Bei Verwendung derſelben zu warmen Getränken, ſtellt man die Gläſer oder das Porzelan, in kaltem Waſſer auf's Feuer läßt ſie einige

Zeit aufkochen und dann abgeſetzt erkalten. Es verſteht ſich, daß man ſie mit Stroh umwindete, damit ſie nicht zerbrechen.

Das Fett wird mit Eichenſpähnen abgerieben.

Reinigung der Tiſch-Beſtecke.

Man nehme zur Polirung der Klingen Zinnaſche mit Branntwein angefeuchtet, und reibt alle Flecken, aus was für einer Urſache ſie auch entſtanden ſein mögen, damit ſtark ab. Hierauf trocknet man ſie mit leinenem Zeug.

Wenn ſie durch den Gebrauch blos matt ausſehen, ſo iſt feiner Hammerſchlag auf Leder öfters geſtreut, zureichend, um ihnen nach Abputzung mit einem Tuche wieder Glanz zu geben.

Roſtflecken von Stahl zu bringen.

Man erweicht mit Baumöl den Roſt in wenigen Tagen, dann kann er mit dieſem worunter Trippel und Schmirgel kommt, mit einem harten Holz abgerieben werden. Zuweilen reicht ſchon das Oel allein zu.

Man kann das Oel abtrocknen und die Flecken nochmals mit Schmirgel und Weineſſig

reiben, dann mit feinem Blutſtein und Oel. Zuletzt mit erſterem und Leder.

Oder kürzer iſt es, feines Glas zu Staub zu zerſtoßen, und mit dieſem und feiner Leinwand die Roſtflecken abzureiben, woauf ſie gleich verſchwunden ſein werden.

Silberne Tafel-Gefäße und Services zu putzen.

Dieſe werden mit Hirſchhorn oder Rehbocks-Geweihe, ſo bei'm Töpfer calcinirt wird, geſäubert, das Pulver auf einem Reibſtein fein gerieben und auf Löſchpapier Fingerſpitzenweiſe zerſtreut, getrocknet, mit Branntwein vermengt, und ſo die Flecken heraus geputzt, und mit Fließ-Papier abgetrocknet.

Die Beſtecke werden in einem Gefäß mit ſtarkem Seifen-Waſſer am Feuer warm gemacht, doch nicht kochend, und das Fett mit einem reinen Tuche abgewiſcht. Hierauf nehme man durchgeſiebte Aſche, einen Löffel Branntwein und ein Stück Leder, reibe es ab und trockne es mit Leinwand ab.

Jedes künſtlich gearbeitete Silber, wird mit derſelben Aſche, aber mittelſt einer dazu gehörigen Bürſte abgerieben.

Allenfallſige Stockflecken erfordern warmen Branntwein und Kleeſalz. Dann wird Aſche oder Hirſchhorn mittelſt Leder zum Abreiben genommen.

Das Weißſieden ſilberner Gegenſtände.

Dieſe müſſen durch Kohlenfeuer glühend gemacht werden. Bei Erkaltung werden ſie in Allaun-Auflöſung gekocht, mit kaltem Waſſer abgeſpühlt und durch ein Leinen Tüchelchen gereiniget und abgerieben.

Stockflecken aus Silber und platirtem Geſchirr zu bringen.

Hierzu ſind 2 Loth weißer Weinſtein, 1 Loth Kochſalz fein gerieben, welche eine Viertelſtunde in einem Schoppen Flußwaſſer gekocht und durch feine Leinwand filtrirt werden müſſen, erforderlich. Man nehme hierauf eine feine Haarbürſte in dieſes Waſſer getaucht, ſo verſchwinden ſie nach der Abreibung. Auch kann man in dieſer Lauge ſilberne Löffel ausſieden, und zuletzt mit Eſſig und Waſſer abwaſchen.

Goldene Ketten und Ringe zu putzen.

Ganz reines Geſchirr mit Regenwaſſer,

ohngefähr ein halb Maas, gefüllt und ein halb Loth venetianiſche Seife, klein geſchnitten darin gekocht; iſt dieſes geſchehen, ſo ſetzt man daſſelbe ab, und rührt die Miſchung ſo lange um, bis ſich Schaum bildet, dann ſetzt man den Topf an einen kühlen Ort, nimmt nach einiger Zeit die beſchmutzten Gegenſtände, wäſcht und reibt ſie darin mit den Händen wohl herum, und legt ſie dann zur Abwaſchung in laues Waſſer, nimmt ſie auch da heraus, reiniget ſie in reinem Waſſer und trocknet ſie mit einem reinen Tuche, oder legt ſie in Sägeſpäne.

Man kann es auch mit etwas Pariſer Roth auf Leder nachputzen.

Vergoldete Rahmen an Spiegeln und Gemälden zu reinigen.

Man nehme eine feine Bürſte, tauche ſie in Seifenwaſſer und reibe ſie damit, dann mit ſchwarzen gebrannten und fein geriebenen Brodrinden.

Drittes Kapitel.

Von der Wäſche.

Behandlung der Wäſche im Allgemeinen.

Das erſte Haupterforderniß iſt weiches Waſſer, daher Regen- oder Flußwaſſer dem härteren Brunnenwaſſer vorzuziehen iſt, dieſes letztere kann aber in Ermangelung der erſten beiden mit friſcher Pottaſche erweicht werden, dann Aſchenlauge und Seife.

Vor Eintheilung der ſchwarzen Wäſche beſſere man das Schadhafte aus, ſondere feine Sachen von ſtärkeren, reibe Flecken von Harz, Theer u. ſ. w. mit Butter oder Oehl und waſche ſie aus und mache ſich ein genaues Verzeichniß, wodurch die ſogenannte Haus- oder Lauchwäſche von der Bügel- und gefärbten Zeugwäſche abgeſondert wird.

Die erſte, nämlich die Haus- oder Lauchwäſche geſchieht auf folgende Art.

Man ſtelle einen Zuber oder Bütte, verſehen mit einem Zapfen, erhöht auf Pflöcke, und einen andern darunter oder daneben, um die ablaufende Lauge aufzunehmen, nimmt

Digitized by Google

Bettlicher, Tiſchtücher, Servietten, Hemden und andere Sachen der Art, breitet ein großes leinenes Tuch auf den Boden des Zubers und legt Alles hinein, bedeckt ſämmtliches mit einem anderem Tuche und gießt am Abend kaltes Waſſer zu.

Am andern Morgen läßt man das Waſſer ab, gießt es in den Waſchkeſſel und füllt dieſen mit anderm voll, läßt es ſieden und deckt den Zuber mit dem erwähnten Tuche wieder zu, was man zugleich dick mit Aſche bedeckt, um eine ſcharfe Lauge zu erhalten, gießt dann ganz heißes Waſſer über das Tuch, und läßt es nach und nach durchdringen. Nach Verlauf von einer viertel Stunde, wo die ſchwarze Wäſche etwas angezogen hat, läßt man die Lauge ablaufen, ſiedet ſie von Neuem, gießt ſie eben ſo auf, und fährt dann ſo lange fort, bis man bemerkt daß die Wäſche durchdrungen und reiner zu werden anfängt. Dann reibt man jedes einzelne Stück mit Seife ein, wäſcht es in warmem Waſſer aus und legt es in kaltes, flößt es tüchtig ab, und behandelt es dann wie gewöhnlich durch Biegen, Mangen und in Ordnung legen.

Behandlung der feinen Wäſche.

Hierzu werden ganz feine Leinen Waaren oder Batiſtzeuge, Oberhemden, Chemiſettes, Halskrägen und anders gezählt, in eine mit Regenwaſſer gefüllte Bütte oder Zuber gelegt, und über Nacht auch nur einige Stunden eingeweicht, je ſo lange als es die Umſtände oder Eile erlauben.

Man wäſcht ſie dann heraus und beſtreicht jedes Stück einzeln mit Seife, legt es aus einander wieder in die Bütte, gießt heißes friſches Regenwaſſer darüber hin, wäſcht ſie nun ſauber heraus, ſeift ſie zum zweitenmale ein, legt ſie darauf wieder ſo ausgebreitet in das benannte Gefäß, gießt neuerdings friſchen heißen Regen darüber, und läßt ſie ſo eine Zeitlang ruhen. Alsdann windet man ſie aus, was auch bei der früheren Behandlung jedesmal geſchehen muß, und legt ſie auf den Grasbleichplatz aus einander, begießt ſie von Zeit zu Zeit mit einer Gießkanne, und hängt ſie alsdann zum Trocknen auf. Erlaubt es die Zeit und Witterung, ſo kann man ſie nochmals in fließendem Waſſer abſchwenken, und ſodann trocknen.

Behandlung bei'm Stärken.

Jene Gegenſtände, ſo ſteif werden ſollen, werden mit einem ganz dünnen gekochten oder mit angebrühtem Stärkmehl, worunter etwas Blau, als Brei angerührt, an der nöthigen Stelle beſtrichen, eingerieben und ausgewunden, aufgehangen und getrocknet. Wenn man einen Schimmer von Bläulicht liebt, ſo nimmt man nach dem Auswaſchen etwas Blau, zerrührt es in reinem Waſſer bis es bläulich ausſieht, zieht die Wäſche durch, windet ſie aus, und läßt ſie dann trocknen.

Behandlung der Kattune, gedruckten und baumwollenen Stoffe bei'm waſchen.

Die Nichthaltbarkeit derſelben entſteht zum Theil aus undauerhaften Farben, theils aus unrichtiger Behandlung bei dem Waſchgeſchäft. Deſſen ohnerachtet kann erſterer Fehler, wenn auch nicht gebeſſert, doch unſchädlicher gemacht werden.

Man bereite ſich demnach eine eigene Seife aus 12 Loth gewöhnlicher Seife, ſchabe ſie, 2 Meſſerſpitzen feinen geſtoßenen Weinſtein, 2 dergleichen fein geſtoßenen Grünſpan

und 70 bis 80 Tropfen deſtillirten Zitronenſaft, ſchütte alles in eine Schüſſel und knete das ganze wie Teig, wenn ſie zu trocken ſein ſollte, kann man etwas Waſſer dazu nehmen, macht ſie in beliebiger Form, und läßt ſie dann trocknen.

Iſt alles genau beachtet worden, ſo iſt der Erfolg beim Waſchen ohne Zweifel gut.

Bei'm Waſchen darf man nur lauwarmes Regenwaſſer gebrauchen, hat man aber ausgehende Zeuge die noch nie gewaſchen ſind, und wo man glaubt die Farbe möchte ausgehen, ſo nehme man bloß kaltes Brunnen- oder Regenwaſſer, und waſche das Zeug vermittelſt der Seife gerade ſo, als wenn man gewöhnlich wäſcht, denn die Seife nimmt der Wäſche alles unreine, ohne viel Arbeit dabei anzuwenden, oder durch das Reiben ihr zu ſchaden; wenn es einigemal ſo durchgewaſchen iſt, ſo wird es in friſchem Waſſer ausgewaſchen, alsdann aufgehängt und getrocknet, bei'm Stärken und Bügeln verfährt man auf die gewöhnliche Weiſe.

Im Fall die Wäſche nicht gleich nach dem Waſchen getrocknet werden kann, ſo thut

man am beſten um daß nichts ausgeht, man legt ſie in einem Zuber mit friſchen Waſſer, ohne daß ſie darin gedrückt liegt, und trocknet ſie alsdann, ſo wie man Zeit hat; am beſten aber iſt es, wenn man ſie hinter einander fertig machen kann.

Andere kürzere Art.

Man nimmt Weizenſchalen, kocht ſie und preßt ſie durch ein Tuch, thut das ausgepreßte in den warmen Regen, wäſcht das Zeug mit Seife auf gewöhnliche Art heraus, trocknet es ab und macht es fertig.

Flanell zu waſchen.

Nehme man ein Maas Waſſer, rühre zwei Löffel feines Weizenmehl hinein, ſetze das Gefäß über das Feuer, und rühre es zur Verhütung des Zuſammenballens fleißig um. Nachdem das Ganze gekocht iſt, ſchütte man die Hälfte ſiedendheiß über den Flanell, laſſe es wohl einziehen, und wenn es nicht mehr allzuheiß iſt, ſo reibe man denſelben, eben ſo als wenn er mit Seife ausgewaſchen würde. Iſt dies geſchehen, ſo nehme man ihn heraus, ſpüle ihn in klarem Waſſer ab, werfe das

Stück nochmals in das Waſchgefäß, begieße es mit der übrig gebliebenen Hälfte des kochenden Mehlwaſſers, reibe es nochmals durch, und endige mit Abſpülung in Fluß-Waſſer, und laß ihn alsdann trocknen. Man kann ihn auch in warmem Regen mit Seife auf die gewöhnliche Art waſchen, wodurch er auch recht ſchön wird.

Fleckige Wäſche zu bleichen.

Man legt ſie einige Stunden in laues Waſſer, windet ſie leicht aus, reibt ſie mit Seife ſtark ein, legt ſie leicht in das Geſchirr auf einander, und läßt ſie ohne Waſſer 12 Stunden ſo ſtehen, hierauf überreibt man ſie nochmals mit Seife, breitet ſie bei'm Morgenthau feſt angeſpannt auf Gras, und begießt ſie am Tage öfters mit einer Gießkanne, legt ſie Abends in laues Waſſer, oder läßt ſie über Nacht bleichen. Jetzt wird ſie wieder ausgewaſchen, ſtark eingeſeift und bleibt im Waſſer 12 Stunden liegen. Am dritten Tage nimmt man ſo viel ſiedendes Waſſer, daß die Wäſche handhoch bedeckt wird, damit man ſie untereinander ſtoßen kann, deckt ſie mit einem Tuch zu, und wartet bis das Waſſer waſchlau

iſt, alsdann wird alles gehörig gewaſchen, im fließenden Waſſer abgeſpült, und trocknet ſie auf einem Graſe. Bei'm Bügeln und Mangen iſt beſondere Vorſicht nöthig, die Wäſche darf nicht zu naß behandelt werden, damit ſie nicht gelb wird, weil ſie ſo bleiben würde.

Weiße Spitzen zu waſchen.

Wenn man dieſe ohngefähr eine Stunde in Regen oder ſonſt weiches Waſſer gelegt hat, ſo reibe man ſie mit Seife nicht zu ſtark, damit ſie nicht beſchädiget werden, man ſpüle ſie hierauf mit lauem Waſſer gut ab, wickle ſie auf ein rundes Holz, ſo mit Baumwolle gefüllt und mit Leder überzogen iſt, ſorgfältig auf, ſtecke ſie an einigen Orten mit Heftnadeln an, damit ſie nicht verzogen werden, und umwickle ſie mit feiner Leinwand. Man nehme nun eine reine meſſingene Pfanne, fülle dieſe mit Waſſer, auch muß geſchnittene Seife darin befindlich ſein, lege das Holz hinein und laſſe das Waſſer auf Kohlen langſam ſieden, wobei zu bemerken iſt, daß das Waſſer ſtets um zwei Zoll die Spitzen bedecken muß, damit ſie nicht beſchädigt werden, man nimmt ſie nun heraus, zieht ſie zuerſt durch heißes, dann durch

ein paar warme Waſſer ſo lange, bis dieſes ganz hell abläuft. Man drücke hernach mit beiden Händen auf das Polſter, um das Ablaufen des Waſſers zu befördern, bringt es an die Sonne in die Luft, läßt ſie dort einige Zeit, nimmt feine Stärke, ſchüttelt ſie in eine Pfanne von Meſſing, rührt ſie glatt aber nicht zu dick mit etwas feiner Bläue an, und erwarte unter immerwährenden Umrühren die Kochzeit; nun nehme man feine Leinwand und ſeihe dieſe gekochte Stärke durch.

Iſt dies geſchehen, ſo laſſe man die ſich auf dem Polſter befindenden Spitzen ſtreckenweiſe herab, befeuchte ſolche mit einem reinen Schwamm oder in Ermanglung nur mit einem ſaubern Tuch, ſo in die Stärke getaucht wird. Dabei gebrauche man aber die Vorſicht die Stellen der Spitzen, ſo bereits durch die Stärke bedeckt ſind, mit einer Nadel zu zeichnen, wenn man aufhört, damit man ſieht, wo man wieder anfangen muß. Stärkt man nur streckenweiſe, ſo müſſen die Spitzen gleich zur Stelle zwiſchen unten und oben liegender feiner Leinwand gebügelt werden. So werden ſie wieder ganz ſchön und gleichſam neu.

Seidene Strümpfe und Handſchuhe zu waſchen.

Sollen dieſe in's Bläulichte fallen, ſo behandle man ſie wie folgt: Man nehme 4 Loth geſchnittene venetianiſche Seife, ein halb Pfund gewöhnliche Waſchſeife, miſche einen Löffel Weinſtein darunter, ſetze einige Tropfen Waſſer zu, und formire Kugeln. Die ſeidenen Strümpfe läßt man eine Stunde in lauwarmem Waſſer weichen, wäſcht ſie dann mit ganz warmem mittelſt der bereiteten Seife, und ſchwenkt ſie durch Flußwaſſer. Im Durchſchnitt nimmt man zu 6 Paar Strümpfen ein viertel-Pfund Zucker, etwas Bläue, löſt alles in Waſſer auf, und vermiſcht es nach dem durchſeifen mit ſo viel Branntwein, daß man die Strümpfe auswinden kann, dann zieht man ſie gerade, legt ſie zwiſchen mit reiner Leinwand beſpannte Bretter, und beſchwert dieſe einige Stunden mit Steinen, dann werden ſie auf eine Stange gehängt und halb trocknen laſſen, ſo gemangt, und vollends an einem nicht zu heißem Orte getrocknet.

Sollte man die Strümpfe weiß haben wollen, ſo läßt man Bläue, Zucker und Branntwein weg, hält ſie nach durchwaſchen in einem

unten durchlöcherten Gefäß über Kohlenfeuer, worin ein Eßlöffel voll Schwefel iſt, und läßt den Dampf bei fleißigem Umwenden daran ziehen. Endlich legt man ſie auf einen mit Tuch bedeckten Tiſch zurecht, hängt ſie auch ſo wie die andern auf, und beſorgt das andere auf nämliche Art.

Flor und Blonden zu waſchen.

Zur Wiederherſtellung des ſchwarzen abgefärbten Flors nehme man Säcklerſchwärze, färbe ihn damit, klopfe ihn mit der Hand ab und tupfe ihn mit einem Schwämmchen auf ein Brett, ſo glatt als es angeht, die etwa ſich gebildeten Bläschen trockne man mit dem nämlichen Schwamm ab, und den Flor ſelbſt ſchnell an der Sonne oder am Stubenofen.

Kreppflor wird zu Anfang mit einer ſanften Bürſte gerieben, dann wie oben mit Säcklerfarbe gebeitzt, ausgeſchlagen und alsdann auf rundes glattes Holz wie z. B. Nudelholz geſchlagen, und ferner eben ſo verfahren.

Weißſeidnen Flor laſſe man 12 bis 16 Stunden in Milch liegen, ſchabe venetianiſche Seife darauf, faſſe ihn mit einer Zange und ziehe ihn hin und her, damit die Seife ein-

dringt, man darf aber die Hand nicht dabei gebrauchen. Iſt dies geſchehen, ſo gieße man friſches Waſſer auf, und laſſe das Ganze einen Tag ſtehen.

Nun erſt wird der Flor mit den Händen gedrückt, bis kein Schmutz mehr wahr genommen wird.

Man nehme nun ein naſſes Tuch, breite den feuchten Flor darauf aus, legt alles in ein Körbchen, wirft etwas Schwefel in eine Kohlen-Pfanne uud ſtellt dieſe in einem Zuber, der ſo hoch iſt, daß der Korb, der auf dieſen geſetzt wird, Raum hat, bedeckt Alles drei oder vierfach mit Tüchern, zündet nun den Schwefel an, läßt es eine gute Zeitlang ſo ſtehen, und den Schwefel fortbrennen, am Ende iſt der Flor ſo weiß wie Schnee.

Man ſpanne ihn nun auf Brettchen, nehme weiße Stärke, tauche einen Schwamm hinein und fahre darüber hin, laſſe ihn trocknen, ſo iſt er fertig.

Die Blonden lege man entweder dick gepackt oder auf Brettchen gezogen in abgekochtes Seifenwaſſer, laſſe ſie zwei Tage durchweichen, drückt ſie ganz gelind, ja nicht ſtark, aus, und

hängt ſie, nachdem ſie noch zweimal mit Seifenwaſſer ausgedrückt ſind, in den Schwefelkaſten, weicht zum Stärkewaſſer etwas Bläue und Stärke in halb Waſſer und halb Branntwein ein, nebſt einigen Stücken feinen Zucker gekocht und verdünnt, und drückt die Blonden damit aus.

Iſt ſie auf Bretter geſchlagen, ſo wird ſie auf dieſen geklopft um das Eindringen der Stärke zu befördern. Jedes wird nun auf einem mit Flanell bedeckten Tiſche und darüber ausgebreiteten leinenen Tuche die Blonden gerade angezogen, hierauf wird ein anderes leinenes Tuch gelegt, dann gemangt, geglättet ꝛc. So wie ſie halb trocken ſind, werden ſie nochmals angezogen.

Rothe Weinflecken aus der Wäſche zu bringen.

Eine Miſchung von geſtoßenem Weinſtein, geſtoßenem Grünſpan, ein Theelöffelchen Vitriol, 4 Loth geſchabte venetianiſche Seife und ein Eßlöffel voll Salmiacgeiſt unter einander gearbeitet, auf die Flecken etwas gelegt, und nach Verlauf einiger Zeit die Wäſche ſauber ausgewaſchen. Sollte man die rothen Weinflecken gleich bemerken, ſo kann man dieſelben ſogleich mit lauer Milch und Waſſer herausbringen.

Digitized by Google

Obſtflecken aus der Wäſche zu bringen.

Man nimmt friſches Waſſer, beſpritzt die beſleckten Stellen damit, und reibt ſie mit Seife. Alsdann wird etwas zerſtoßener Schwefel auf eine mit Kohlen gefüllte Glut-Pfanne geſchüttet und die Flecken darüber gehalten, ſind ſie aber ſchon alt, ſo nimmt man Provenceröl oder Butter, beſtreicht ſie und breitet die Wäſche auf dem Grasboden aus, ſo werden ſie von der Sonne herausgezogen.

Das Frühjahr iſt zum Ausbleichen der befleckten Wäſche am günſtigſten geeignet.

Dintenflecken aus der Wäſche zu bringen.

Man nehme Waſſer und befeuchte die Flecken damit, hierauf drücke man Zitronenſaft auf die Stellen und waſche ſie mit lauem Seifen-Waſſer rein ab, ſo werden ſie verſchwinden. Bei alten und verſtockten Flecken benäſſe man ſolche mit kaltem Waſſer und reibe ſie ſtark auf einem heißen Zinnteller, wenn dies geſchehen, ſo waſche man die Wäſche mit warmem Waſſer rein aus, damit es ihr nicht ſchadet.

Digitized by Google

Oel- und Wagenſchmier Flecken aus der Wäſche zu bringen.

Geſchieht mittelſt fetter darauf geſtrichener Butter oder Inſchlicht bis ſie bedeckt ſind, dann läßt man die Wäſche einige Stunden liegen und reinigt ſie mit warmem Seifenwaſſer. Auch kann man angefeuchteten Töpfer-Lehm oder Pfeifen-Erde nehmen, damit auf eben angegebene Art verfahren, und zwar ſo lange fortmachen, bis die Flecken verſchwinden, wenn es nicht auf das Erſtemal gehen will.

Vom Einſpritzen und Bügeln oder Plätten der Wäſche.

Nachdem die Wäſche trocken iſt, wird ſie eingeſpritzt, wobei man die Hand in ein Waſſergefäß taucht, und damit auf die Wäſche ſpritzt, und ſo lange damit fortfährt, bis ſie etwas feucht wird, man zieht ſie hierauf auseinander, nachdem ſchlägt man ſie in Falten zuſammen, und bügelt ſie auf folgende Art:

Man bedeckt nach Verhältniß der kleinen oder großen Stücke Wäſche einen geeigneten Tiſch mit einem doppelten Teppich, derſelbe muß ganz glatt ausgebreitet ſein, legt das Stück zum Bügeln oder Plätten auf den Teppich,

nimmt die zum Bügeln bequemſten ſogenannten Platteiſen, ſetzt ſie auf Kohlenfeuer, putzt ſie, wenn ſie recht heiß ſind, ganz ſauber ab und fährt damit auf der Wäſche hin und her, nicht zu langſam, damit ſie nicht gelb wird. Beſonders muß aber beobachtet werden, daß ſowohl bei'm recken, wie bei'm Bügeln die Stücke Fadengrad behandelt werden. Bei'm Bügeleiſen wird auf dieſelbe Art verfahren, nur mit dem Unterſchied, daß der inwendig liegende Stahl und nicht das Eiſen glühend gemacht wird. Die kleinen Fältchen bei der Wäſche werden mit den Fingern Fadengrad gelegt, wenn 6 Fältchen oder mehr fertig ſind, fährt man mit dem Bügeleiſen darüber, damit ſie haltbar werden. Bei größeren Falten hat man ſogenannte Stelleiſen, welche man ebenfalls heiß macht, und die Falten damit formirt.

Viertes Kapitel.

Von der Behandlung des Flachſes und des Hanfes, ſo wie über das Spinnen, Weben und Bleichen.

Die Behandlung des Flachſes.

Sobald der Saame aus dem Flachs gezogen iſt, breitet man letzteren auf einem trockenen etwas erhabenen Platz aus, und erlaubt es die Witterung, ſo legt man ihn an die Sonnenhitze, man wird dann ſehen ob er gut wird, wenn man eine Handvoll, gut getrocknet, zwiſchen den Händen ſtark reibt, dann müſſen ſich die holzigen Theile leicht ſcheiden laſſen, und der Flachs gut und zäh bleiben, geſchieht dies nicht gleich, ſo erfordert es noch einige Tage Zeit, und man wiederhole alsdann die Probe. Bei dieſen Umſtänden läßt ſich überhaupt keine Zeit beſtimmen, wie lange er liegen muß, deßhalb ſehe man alle 5 oder 6 Tage darnach, denn es iſt weder gut, daß er zu lange noch zu kurz ausgebreitet da liege. Die Probe des zu langen Liegens iſt, daß der

Flachs bei'm Reiben mit ſammt dem holzigen Theil wegbräche, daher, wie geſagt, öfters nachzuſehen iſt, denn iſt er auf der Spreite gut ausgefallen, ſo hat er das meiſte gewonnen. Nach dem Ausbreiten wird er an die Sonne oder Luft gebracht und wenn möglich auch dann darin, nämlich in der Sonne, gebrochen, in welchem Falle er gleich morgens an einen ſolchen Platz gebracht und auf Holz gelegt wird, wo er gehörig trocknet.

Eben ſo muß man ihn bei'm Schwingen vorher gut dörren, und zwar ſorgfältig, damit man ihn nicht zu ſehr verſchlagen muß.

Bei'm Reiben des Flachſes oder Hanfes, muß er nach dem Brechen, zur Verhütung des ſtarken Angriffs, am Reibſtein feſt zuſammen geflochten werden, auch während dieſem fleißig umwenden und umſchütteln, die Flechten werden nach dem Reiben aus einander gezogen und an der Sonne getrocknet, ſo ſorgfältig iſt auch bei'm Hecheln zu verfahren, wonach er in Bündchen zuſammen gebunden, zwiſchen beſchwerte Bretter in den Keller gelegt wird, und dort 3 Tage ruhen muß, länger nicht, ſonſt könnte er ſtockigt werden.

Den Abfall ſchüttelt man ab, bindet ihn zuſammen, wo man ihn zu geringer Haus-Leinwand oder zum Einſchlagen ſtatt der Baumwolle gebrauchen kann; wenn der Flachs- oder Lein-Saamen rein geputzt iſt, giebt er noch Brenn-Oel.

Vom Hanf.

Die Bereitung des Hanfes geſchieht auf die nämliche Art, nur ſoll er vollkommen gereift ausgezogen und an Stangen aufgeſtellt werden, der Saame wird ausgeſchlagen, man breitet ein Tuch unter ein Faß, ſtellt dieſes auf eine Unterlage und klopft eine Handvoll Hanf nach der andern aus, verbreitet ihn dann auf einen Grasboden, und läßt ihn, aber nicht ſo lange, wie den Flachs, liegen.

Der feine Hanf, ſo keinen Saamen trägt, wird einige Wochen früher ausgezogen und eben ſo behandelt, die Reiſe erkennt man, wenn die obern Blümchen weiß, und die untern gelb ſind, und wenn man mit der Hand darüber fährt, ſolche ſtauben.

Das Ganze wird übrigens ſo behandelt wie der Flachs.

Der Hanfſaame wird an der Sonne auf

Tüchern wohl ausgedörrt, mittelſt einer Staub⸗mühle, wenn er mit den Händen von den Blättern gereiniget iſt, geputzt, er giebt ſehr gutes Brenn⸗Oel.

Flachs ſo zart wie Seide zu machen.

Es wird eine Lauge von 2 Theil Buchen⸗Aſche und einem Theil ungelöſchtem Kalk gemacht, das helle wird abgegoſſen und aufbewahrt.

Man nimmt nun eine Handvoll Flachs, verknüpft ſolche an beiden Enden, weil er ſich ſonſt verwirrt, in der Mitte wird er ausein⸗ander gemacht, alsdann legt man ihn in einen kupfernen Keſſel, in welchen etwas Stroh zu liegen kommt, darauf wird alsdann ein Tuch ausgebreitet, ſodann wieder Flachs darauf und dann wieder ein Tuch, und ſo wird fort⸗gefahren, bis der Keſſel voll, oder der Flachs am Ende iſt.

Darauf wird nun die abgeſeihte Lauge ge⸗goſſen, und läßt es einige Stunden kochen, alsdann nimmt man ihn heraus und ſpült ihn am fließenden Waſſer aus, ſollte der Flachs noch nicht nach Wunsch ausgefallen ſein, ſo kann man das kochen noch einmal wiederholen. Nunmehr wird der Flachs an der Luft getrock⸗

net, alsdann nochmals gebrochen, geſchwungen, fein gerieben und gehechelt, hiervon bekommt der Flachs einen ſchönen Glanz und wird zart.

Vom Spinnen und Weben.

Der große Nutzen dies ſelbſt zu beſorgen, iſt hinlänglich erwieſen und anerkannt, denn eine Hausmutter am Spinnrad beſchäftigt zu ſehen, iſt eine der ſchönſten häuslichen Scenen. Es ſollte ſchon jedes Mädchen vorzüglich im Spinnen geübt ſein, wenn auch wirklich die gekaufte Leinwand wohlfeiler, als die ſelbſt verfertigte häusliche, ſo haben doch ſchon viele Hausmütter verſichert, daß das Leinen, welches man ſelbſt verfertigt, zum wenigſten das doppelte des Kaufleinen aushält.

Der Faden ſoll gleichförmig von gleicher Stärke geſponnen ſein, und keine Knollen haben, was man fühlen kann, wenn man einige Fäden öfters durch die Hand ziehet, ferner nehme man zu einem Stücke Leinwand gleiches Garn von der nämlichen Spinnerin. Man laſſe das Garn nicht zu lange auf der Spindel, ſondern haſple es ab und trockne ſolches. Daß man zu guter Leinwand den beſten Flachs aus-

ſuchen muß, der recht lange Fäden hat, verſteht ſich von ſelbſt. Dies iſt auch der Fall bei'm Hanf, wobei der gelblicht weiße die beſte, der aſchgraue die mittlere, und der ſchwarzgraue die geringſte Sorte iſt. Man ſehe aber wohl darauf bei'm Einkauf, daß in den Büſchel kein Werk eingelegt iſt; das vom Flachs geſagte gilt auch von dem Hanf, nur iſt der feine Hanf ſchwerer als der ordinaire.

Man bewahre beides in hölzernen wohl verwahrten Behältern an trockenen Orten auf, er erhält ſich dann, und wird beſonders ſchöner, wenn man ihn, nachdem er eine Zeitlang gelegen, noch einmal durchhechelt.

Es iſt Hauptſache aus beiden nicht mehr Spuhlen, als es verhältnißmäßig die Qualität erlaubt, zu ſpinnen. Daher probire man dieſes erſt, laſſe ganz gleiches Garn ſpinnen, ſo wird man ſehen, wie viel ein Pfund Flachs gut geſponnen Spuhlen geben kann, wobei es dann nicht ſo genau darauf ankommt, ob man einen Spuhlen weniger bekommt.

Vorſicht bei den Spinnerinnen außer Hauſe iſt nöthig, man zähle zuweilen einen Spuhlen, ob die Anzahl der Fäden auch richtig iſt, ſonſt kann man naſſes Garn bekommen,

was doch ſoviel als der gegebene Flachs wiegt. Ein ganz richtiger Spuhlen ＝ Haſpel muß 4 Schuh 2 Zoll im Umfang haben, ein ganzer Spuhlen enthält demnach 2000 Ellen Garn. Der Haſpel muß inwendig gerade eine Elle im Durchmeſſer haben, man nehme zu dieſer Probe einen Faden oder eine Elle, zu eng darf er nie ſein, ſonſt giebt es mit dem Weber Verdrießlichkeiten.

Wenn man nun Leinwand weben laſſen will, ſo laſſe man den Weber kommen, lege ihm das Garn vor, und laſſe ihn die Stränge, aber nicht gerade die ſchönſten, unterſuchen. Wiege von den gleichſten Strängen, 4 Pfund, und zähle die dazu nöthigen Stränge und accordire mit ihm, wie viel er Ellen Tuch, ſo ſiebenthalb Viertel breit vom Stuhle und 6 Viertel breit von der Bleiche kommt, liefern kann? Bei dieſem Garn muß der Zettel 2800 Fäden halten, und in den Einſchlag kommen ohngefähr 100 Fäden weniger, dies zählt man wenn das Tuch abgeſchnitten iſt, nach. Man ſage dem Weber, daß das feinere Garn in den Einſchlag kommen ſoll, auch daß der Einſchlag wohl geſchlagen wird, damit das Tuch feſt und ſteif iſt, ſo wie daß er zu ſolchem fei-

nem die Schlichte von beſtem Mehle bereite, auch durchaus keine Spicke ſondern Schweinſchmalz zum ſchmieren nehme.

Beiläufig wird nun 1 Pfund Garn 5 Ellen gutes Tuch geben. Das Tuch muß wie gewöhnlich mit dem Gewicht des Garns, welches man dem Leinweber gegeben hat, wenn es fertig iſt, übereinſtimmen. Ehe dieſer es nun erhält, muß es, wie ſich von ſelbſt verſteht, gekocht werden.

Vom Garn kochen.

Bevor man dieſes zum Weber giebt, muß man es durch Aeſchern, nämlich mit Aſche abkochen, und von der vom Spinnen anklebenden Unreinigkeit ſäubern.

Man legt in einen kupfernen großen Keſſel dünn auseinander gebreitetes Stroh, daß der Keſſel rings herum davon belegt iſt, dann ſtreut man gute Aſche halb Handhoch hinein, legt ein Theil Garn hinein, doch ſo, daß es bei'm herausnehmen nicht verwirrt wird; dann wieder Aſche und etwas Ueberbleibſel von Inſchlicht und ein Stückchen Seife klein geſchabt, welches das Garn weich macht, ſo verfährt man fort, bis das Garn alle iſt, ſchüttet Re-

gen darüber, und läßt es über Nacht ſtehen. Am Morgen bringt man es zum kochen, wo es 4 Stunden recht anhaltend kochen muß, alsdann bringt man es an fließendes Waſſer, wenns mögiich, zum auswaſchen, leert den Keſſel unter dieſer Zeit aus, und füllt ihn wieder mit Regen und zerklepperter Seife, da man alsdann das Garn wieder hineinlegt, und abermals über Nacht liegen läßt; den andern Morgen windet man es heraus, und trocknet es unter mehrmaligem aufſchwingen.

Vom Bleichen des Garns.

Die beſte Art, dieſes zu bewerkſtelligen iſt die natürlichſte, alles künſtliche durch mehrere Zuſätze von Apothekerwaaren wirkt nachtheilig und ſchadet der Leinwand und dem Garn, früher oder ſpäter. Wir beſchreiben nur die erſtere. Das Garn lege man in kochende helle ſtarke Lauge, und laſſe es ſo über Nacht liegen. Am andern Morgen laſſe man die Lauge ab, und übergieße Alles kochend mit derſelben 8 bis 10 mal, laſſe ſie ganz ab und ſchütte nun heißes Waſſer darauf. Nach einigen

Stunden, während welcher es ſtehen bleibt, nehme man das Garn heraus, hange es an die ſcharfe Luft, damit es durchziehen kann, ſchüttle alles recht ab und begieße es mit Waſſer. Nach acht Tagen, wo das Garn an der Sonne gehangen hat, muß beides wieder mit friſcher Lauge begoſſen werden, zu welcher ein Theil Potaſche und drei Theile gewöhnlicher Aſche genommen werden kann. Auf dieſe Art kommt das Bleichen in 4 Wochen zu Stande, natürlich noch ſchneller in den erſten Sommermonaten.

Das Bleichen der Leinwand.

Die Leinwand muß jeden Morgen ausgeſpannt und zu dem Ende mit Säumchen verſehen, woran Schleifen ſo wie auf der Seite ſind, welche an die, auf dem Grasbleichplatze eingeſchlagenen Keile eingehängt werden, man begießt ſie mit Regenwaſſer, oder feuchtet ſie öfters mit Thau an, welches noch beſſer iſt, der jeden Morgen geſammelt wird, wozu man ein Tuch auf den feuchten Grasboden breitet, den Thau damit aufnimmt, und auswindet. Man bemerke ſich noch zur Behandlung der

Leinwand, daß ſie alle 14 Tage 12 Stunden lang gelaugt wird, und dieſe ſtärker als die zum Leinen Garn ſein muß, und im Ganzen 6 dergleichen Laugewäſchen erforderlich. Bei den 2 letzten wird ſie am Abend zuerſt mit Waſſer befeuchtet, eingeſeift und Morgens aufrecht in den Zuber geſtellt, gelaugt, und mit ſiedender Lauge ſo verfahren, wie bei'm Garn.

Das bleichen der Leinwand anderer Art.

Iſt ganz einfach und die leichteſte Methode folgende: Man nimmt nämlich die Leinwand, nachdem man ſie von dem Leinweber erhalten hat, es wird aber oben und unten an die vier Ecken, ſo wie der Länge nach von beiden Seiten, alle 6 Ellen, eine Schleife entweder von Kortel oder Schnur genäht, wenn dieſes geſchehen iſt, wird das Tuch auf der Bleiche ausgeſpannt, und zwar in jeder Schleife ein Holzkeil in die Erde geſchlagen, und daran die Schleife gemacht, und ſo fortgefahren bis es angeſpannt iſt, alsdann wird es alle 1 auch 2 Stunden mit einer Gießkanne begoſſen, nachdem es die Hitze erfordert, und ſo wird damit 6 bis 8 Wochen fortgefahren, alle 10 bis 12

Tage wird das Tuch über Nacht in rechte ſtarke Buchen Lauge geſteckt, und am Morgen wieder ausgeſpannt, und wieder wie zuvor behandelt, bis es ganz weiß iſt.

Baumwollen-Garn zu bleichen.

Man thut es in ein Gefäß mit Lauge, reibt es nach einer Stunde mit Seife ein, breitet es auf einen Grasboden aus, während dem Trocknen muß es öfters mit Seifenwaſſer durchaus naß gemacht werden, man läßt es einigemal mit Lauge eine volle Stunde kochen, ſpühlt es mit Seifenwaſſer aus, und bringt es wieder auf den Grasboden an die Sonne, dieſes Verfahren wird mehremals wiederholt, es wird alsdann in mehreren Tagen fertig ſein.

Fünftes Kapitel.

Vom Nähen.

Vom Nähen und was dazu gehört.

Nähen heißt: entweder, einzelne Stücke zuſammenfügen; dies geſchieht mittelſt der

Rath; oder zugeſchnittene oder zuſammengeſetzte Stücke, zur Verhütung des Ausfaſſelns, ſäumen, vermittelſt des Saums.

Der Saum, in der Regel das erſte, was gelehrt wird, wird in drei Arten abgetheilt und zwar: in den gewöhnlichen, einfachen, den Vorſtich- oder den Rollſaum.

Die beiden erſtern Säume geſchehen durch Umſchlagung des Randes des zu ſäumenden Gegenſtandes, und zwar ſo ſchmal, als es die Stärke des Stoff's zuläßt; bei der gewöhnlichen Leinwand ohngefähr eines dünnen Meſſerrückens breit; am beſten geſchieht dies mit dem Daumen, wobei man fortwährend möglichſt große Falten legt und in die rechte Hand faßt, damit der erſt gefalzte Rand ſich nicht wieder auseinander gebe. Nach dieſer Vorrichtung kann man, wenn man es recht ſtark haben will, das Zeug noch einmal, und zwar ſo breit als der Saum werden ſoll, umſchlagen.

Soll es einen gewöhnlichen Saum geben, ſo ſticht man dicht unter dem Umſchlag hinein, und ganz am Rande deſſelben wieder heraus, immer ein wenig ſeitwärts, um vorwärts zu kommen; Bei'm Säumen iſt es

Hauptſache die Stiche recht gleich weit von einander zu ſetzen, und nicht bald viel, bald wenig von dem Umſchlag mitzufaſſen. Auch macht man bei dieſem Saum keinen Knopf oder Knoten am Ende des Fadens; man ſtreicht das Ende deſſelben, und die etwa vorſtehenden Faſern des Zeug's unter den Umſchlag.

Der Vorſtich-Saum wird eben ſo wie der vorige umgeſchlagen; man ſticht aber nicht unter den Umſchlag; dies geſchieht auf demſelben, ſo daß die Nadel in gleicher Richtung von der rechten zur linken wieder heraus kommt; auch braucht man den Faden nicht nach jedem Stiche wieder herauszuziehen, man kann mehrere Stiche und ſo viele nehmen, als die Nadel faßt, weßhalb auch in der Regel etwas längere Nadeln, als die gewöhnlichen, zu dieſem Saum gebraucht werden. Bei Leinen-Geräth, Kleidern und dergleichen wird derſelbe nicht angewendet, weil er unhaltbar iſt; er dient blos bei leichten, dünnen Stoffen, hauptſächlich bei Garnierungen ꝛc. wobei es weniger auf Haltbarkeit, wohl aber auf Schnelligkeit der Verrichtung ankommt, und wobei er dem erſten vorzuziehen iſt.

Der Roll- oder eingeriebene Saum iſt von den obigen beiden darin verſchieden, daß man den Rand des Zeug's nicht umſchlägt, ſondern denſelben ſo lange mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand reibt, bis von den Faſern nichts mehr zu ſehen und er recht gleich iſt; dann wird von oben herunter geſtochen. Das Eingerollte oder Eingeriebene muß ſo dünn ſein, als es nur immer das Zeug erlaubt; auch muß es ſo feſt zuſammen gerieben ſein, daß die Faſern nicht mehr heraus kommen. Auch dieſer Saum iſt bei gewöhnlichem Leibgeräth nicht gebräuchlich, er wird nur bei feinen und dünnen Stoffen, z. B. zum Einreihen der Falbeln angewendet. Auch in dieſem letzten Falle nimmt man mehrere Stiche auf einmal auf die Nadel; dabei muß jedoch der Faden, mit dem genäht wird, recht glatt und feſt ſein, weil das aufgereihte Zeug häufig auf demſelben hin und her rutſchen muß, je nachdem die Falbel krauſer oder weniger kraus ausfallen ſoll.

Zur feinerern Nähterei gehört der Steppſaum und der Saum mit Hohlnäthen; da er aber auch bei dem Leibgeräth, z. B. an den Aermeln von Frauenhemden, häufig gemacht

wird, ſo ſoll er hier gelehrt werden. Bei dem Steppſaum wird, ſo wie bei dem gewöhnlichen Saume verfahren; vor dem Umſchlagen des Zeuges, müſſen aber erſt einige Fäden, der Länge nach, aus dem Zeug gezogen werden, und zwar an der Stelle, wo der Rand des Umſchlags wieder auf das Zeug genäht wird. Bei dieſem Saum muß die ganze Länge des zu ſäumenden Stücks vor dem Nähen umgeſchlagen werden, weil dieſer Saum nicht wie die vorigen, von der rechten zur linken, ſondern von der linken zur rechten Hand umgeſchlagen wird.

Man nimmt nämlich in der Reihe, wo man einige Querfäden ausgezogen hat, drei bis vier der gebliebenen Längefäden auf die Nadel (hier wird Leinwand verſtanden, bei feinerm Zeuge zählt man nicht, ſondern nimmt nach Verhältniß) zieht aus und ſticht an der nämlichen Stelle wieder hinein, wie das erſtemal, heraus aber in gerader Linie aus dem Umſchlag und ſo knapp als thunlich, worauf daſſelbe wiederholt wird. Damit der Umſchlag nicht gedehnt oder eingehalten werde, iſt es (beſonders bei Anfängern) gut, das Ganze vorher zu reihen

oder zu heſten. Auch hierbei wird kein Knopf oder Knoten an den Faden gemacht; das Ende deſſelben wird unter den Saum geſtrichen.

Einen ſchönen Saum machen zu können, iſt eine der vorzüglichſten Eigenſchaften einer guten Nähterin.

Wir kommen nun zu dem Nähen oder zu den Näthen ſelbſt, und den dabei anzuwendenden Stichen.

Die einfachſte Art des Nähens geſchieht mit Vorſtichen, oder mit der Vorſtichnaht. Hierzu nimmt man die beiden Theile des Zeugs gleich zuſammen, ſticht am Rande deſſelben, ſo breit die Nath werden ſoll, vorwärts, und in gleicher Richtung wieder heraus und ſo fort.

Dieſe Naht iſt indeſſen wenig haltbar, wird auch nur bei leichten Zeugen gebraucht wo es auf Schnelligkeit ankommt, weßhalb mehr als ein Stich auf die Nadel genommen wird. Zu größerer Bequemlichkeit wird das Zeug auf ein Nähkiſſen oder die Nählade geſteckt. Derſelbe Stich wird, wiewohl ſehr verlängert, znm Reihen, Aufreihen, Zuſammenheften verſchiedener Stücke gebraucht, weil die Fäden leicht wieder herausgezogen werden

können. Dieſer Stich wird auch zuweilen in einer Naht mit andern Stichen, z. B. mit dem Hinterſtich verbunden, in welchem Fall man einen Hinter- und zwei Vorſtiche macht. Bei Leinengeräth wird dieſe Naht nie angewendet, ausgenommen bei'm Einreihen der Fältchen.

Die überwendliche Nath kommt bei der Wäſche am öfterſten vor, ſo wie überhaupt bei feſten, mit einer guten Salbende verſehenen Zeugen. Sie geſchieht durch das Aneinanderlegen beider Stücke, welche zwiſchen den Daumen und Zeigefinger genommen werden, worauf von dem Zeigefinger nach dem Daumen geſtochen wird.

Man nehme ſich wohl in Acht, nicht zu tief in das Zeug zu ſtechen, die Stiche recht gleich zu ſetzen, und dies ſowohl hinſichtlich der Tiefe als der Entfernung von einander zu beobachten. Wenn man das Zeug an dem Gürtel unter dem rechten Arm anſteckt, macht ſich dieſe Naht am bequemſten.

Auch bei dieſer Naht, ſo wie bei allen denen, die bei der Wäſche gewöhnlich ſind, darf kein Knoten in den Faden gemacht werden; man zieht den Faden bei dem erſten

Stich nicht ganz aus, und übernäht ſodann das übrig gebliebene Ende mit den nächſten Stichen, welches bei jedem der neuen Fäden, und bei dieſen immer mit dem letzten Ende des vernäheten geſchieht. Die überwendliche Naht wird auch oft gebraucht, wenn das Zeug keine Salbende hat; dann müſſen aber natürlich beide Stücke Zeug erſt umgeſchlagen werden.

Iſt die überwendliche Naht fertig, ſo wird ſie auf den Tiſch oder über das Knie gelegt, und mit dem Fingerhut recht glatt geſtrichen, damit es bei'm Mangen oder Bügeln der Wäſche keine Falten giebt.

Bei'm Hinterſtich wird Anfangs wie bei der Vorſtichnaht verfahren, indem man beide Stücke Zeug zuſammen legt, und ſo breit oder ſchmal vom Rande ſticht, als die Nath werden ſoll, auf dieſelbe Art wie bei dem Vorderſtiche, nur mit dem Unterſchiede, daß man zurück ſticht. Dieſe Nath iſt der mit Vorderſtichen, wegen ihrer größeren Haltbarkeit und Dauer, vorzuziehen, und wird daher meiſt bei feſten Stoffen angewendet.

Auch bei dem Steppſaum wird eben ſo verfahren, nur muß hierbei weit mehr Sorgfalt angewendet werden. Man ſehe vor-

erſt ſorgfältig darauf, daß die Linie, die man bildet, vollkommen gerade ſei, dies iſt bei einer geraden Nath nicht ſchwer, weil man immer an demſelben Faden bleibt, oder ſich auch wohl einen Faden auszieht, was den Vortheil hat, daß der Stich deutlicher hervortritt, welches nicht übel ausſieht. Der Stich darf nicht länger als höchſtens drei bis vier Fäden werden; es wird dabei in dieſelbe Oeffnung wieder hinein geſtochen, welche durch den Faden des vorigen Stiches gebildet worden iſt. Man nehme dazu recht gleichen Zwirn, der nicht gar zu fein iſt, damit die Stiche ſichtbar werden, doch auch nicht zu ſtark; die Stiche ſelbſt müſſen ſehr gleich ausfallen. Angewendet wird das Steppen bei Mannshemden an dem Kragen (wiewohl hier nur zur Zierde) bei'm Aufſetzen der Achſelſtücke und des Futters unten an den Aermeln; bei Frauenhemden dient es nur, wenn die Achſeln eingeſetzt werden, was nicht überall Gebrauch iſt, und zum Saum des Bruſtausſchnittes, welcher nach der rechten Seite umgeſchlagen wird. Das Steppen wird in der Regel nur zum Aufſetzen eines Stückes Zeugs auf ein anderes angewendet, deßwegen muß das oben liegende, worauf ge-

ſteppt wird, es mag ein gerades oder ſchräges Stück ſein, zuvor umgeſchlagen werden. Wer nicht ganz geübt iſt, thut beſonders bei einem ſchrägen Stück wohl, dieſes Stück zuvor genau aufzuheften, damit die Richtung recht gerade wird. Auch geſchieht es häufig, daß neben der erſten Stepplinie noch eine zweite, Meſſerrücken breit von der erſten entfernt, gemacht wird, wobei man da, wo zwei Stücke zuſammen genäht werden, das untere ebenfalls nach innen umſchlagen kann, welches zur Dauerhaftigkeit beiträgt, und wodurch das Ausfranzen vermieden wird.

Die Kappnath, doppelte, oder Ueberſchlagnath, wird auf dreifache Art gemacht, nämlich der erſte Theil derſelben, denn ſie beſteht aus zwei Näthen. Sind es zwei Stücke ohne Salbende, welche man mit derſelben zuſammen nähen will, ſo verfährt man gewöhnlich auf folgende Weiſe: die beiden Stücke werden auf einander, das obere jedoch ſo viel weiter hinunter gelegt, als der einmalige Umſchlag eines Saumes beträgt, worauf alsdann, um ſo viel als der Rand des oberen Stückes von dem untern entfernt iſt, beide Stücke mit Seitenſtichen zuſammen genäht

werden; dieſe werden, wie die Vorderſtiche, mit dem Unterſchiede gemacht, daß man nicht gerade vorwärts ſticht, ſondern ohngefähr um einen Faden nach oben hin, und dann etwas ſchräg, in der Richtung nach der linken Schulter zu, wieder hinaus. Wenn das untere Stück eine Salbende hat, ſo braucht das obere nicht heruntergerückt zu werden, man legt ſie in dieſem Fall ganz gleich an einander. Iſt dieſe erſte Nath auf dieſe Art fertig, ſo wird das untere Stück einmal umgeſchlagen; wenn es Salbende hat, ſo muß das obere etwas vorſtehen und dann umgeſchlagen; hat es keine, dann nimmt man das ſo zuſammen genähte ganze Stück in die linke Hand, und näht den Umſchlag ganz wie einen gewöhnlichen Saum auf das Zeug feſt, indem man die vorſtehenden Faſern ſorgfältig mit der Nadel unterſtreicht, und nachdem man zuvor die Nath mit dem linken großen Finger recht glatt geſtrichen hat. Ohne das Zeug auf dem Nähkiſſen feſt geſteckt zu haben, läßt ſich dieſe Nath nicht gut machen. Zwar kann man dasſelbe auch auf dem Knie befeſtigen, welches

indeſſen nicht räthlich iſt; weil dadurch eine zu gebückte Stellung nöthig wird.

Die andere Art dieſe Nath zu fertigen iſt folgende: Man ſchlägt das obere Stück Zeug Meſſerrückenbreit, oder mehr, je nachdem der Stoff grob oder fein iſt, um, und legt es auf das untere; hat dieſes Salbende, ſo rückt man es nur ſo weit hinunter, als man die Nath breit haben will; iſt es ohne Salbende, ſo muß es nur ſo viel weiter hinunter gerückt werden, als der Umſchlag beträgt; iſt dieſes geſchehen, ſo ſticht man dicht an dem obern Stück in das untere, und ſticht die Nadel in etwas ſchiefer Linie nach der linken Schulter zu wieder heraus, indem man ein Wenig von dem obern Stück mitfaßt, was man gleichfalls Seitenſtich nennt. Wenn man mit dieſer Nath fertig iſt, wird weiter verfahren, wie oben gezeigt worden iſt.

Die dritte Art geſchieht mit Hinterſtichen, die aber nicht auf der Seite gemacht werden, welche unter den Saum geſchlagen wird, ſondern auf derjenigen, welche den Saum bildet, weil die Hinterſtiche auf der andern Seite ſich nicht gut ausnehmen, auf

die angegebene Weiſe aber die ſchlechte Seite unter den Saum kommt, die ohne dies gerade oben und mithin ſichtbar bleiben würde. Bei dieſer Nath ſehe man beſonders darauf, daß ſie nicht zu breit werde; daß der umgeſchlagene Saum recht egal und glatt werde, und daß man ſie, wie ſchon oben erwähnt, mit dem großen linken Finger glatt ſtreiche. Dieſe drei Arten der Kapp- Doppel- oder Umſchlagnath, werden bei aller Art Wäſche, Ueberzügen, Hemden u. dgl. gebraucht, wenn man die überwendliche oder Kreuznath nicht vorzieht; bei Kleidern kommt ſie nicht leicht vor.

Die Saumnath wird, wie der Saum ſelbſt, dieſem ganz gleich gemacht, mit dem alleinigen Unterſchied, daß bei dem Saum nur ein Stück zu nähen iſt, bei der Nath aber zwei Stücke Zeug vorkommen, welche ganz gleich auf einander gelegt, mit einander umgeſchlagen werden, und dann ganz wie bei'm Saum verfahren wird. Bei der Wäſche wird dieſe Nath nicht angewendet; bei dünnen Zeugen, wegen ihrer Dicke, nur dann gebraucht, wenn das Ausfranzen verhindert, und Zeit geſpart werden ſoll.

Die Anwendung der **Kreuznath** iſt dieſelbe wie die bei der überwendlichen; ſie wird aber anders und auf folgende Weiſe gemacht: Beide Stücke Zeug werden, wie gewöhnlich, mit der linken Hand an einander gehalten, auf dem Nähkiſſen befeſtigt, welches dabei nicht entbehrlich iſt, und hierauf dicht am Rande des obern Stücks von hinten vor, und dann dicht am Rande des untern von vorn nach hinten geſtochen, wobei man jedesmal den Faden feſt anzuziehen hat. Es iſt dieſe Nath bei der Wäſche vorzüglich zu empfehlen, weil ſie beſtändig glatt bleibt und nicht erſt ausgeſtrichen zu werden braucht; ſie iſt deßhalb der überwendlichen vorzuziehen, weil dieſe eine kleine Wulſt bildet, und ſehr oft Falten bei'm Mangen oder Bügeln entſtehen, auch wenn ſie noch ſo ſorgfältig ausgeſtrichen worden iſt. Sie iſt auch dann gut anzuwenden, wenn man die zu machende Nath verbergen will.

Schnürlöcher werden auf folgende Art gemacht. Zuerſt ſticht man mit einem ſpitzen runden Stifte, oder mit einem Schnürlöcherpfriem, die Löcher in das Zeug; ſticht dann in dieſes Loch und dann von unten herauf, etwa

Strohhalm breit wieder heraus, hierauf auf gleiche Art wieder in das Loch und möglichſt nah an dem erſten Stich wieder hinaus, bis der ganze Rand des Loches auf dieſe Weiſe umnäht iſt. Die Stiche müſſen recht gleich und dicht werden, und das Ganze eine vollkommene Rundung erhalten. Man nehme hierzu nicht zu feinen Zwirn.

Knopflöcher werden erſt mit einer ſcharfen Scheere ſo lang und recht gerade geſchnitten, oder mit einem ſcharfen Werkzeuge ausgeſchlagen, als ſie werden ſollen, beide Seiten derſelben mit einem doppelten Faden belegt oder umſpannt; dann gleichfalls in das Knopfloch hinein und von unten herauf in dem Zeuge hinter dem Vorſpannfaden wieder heraus geſtochen; ehe man aber den Faden anzieht, ſticht man mit der Nadel noch einmal zwiſchen demſelben und dem Vorſpannfaden durch, und zieht dadurch die entſtandene Schleife feſt; auf welche Art der ganze Rand des Knopfloches umſchlungen wird. Man bemühe ſich, die Stiche recht gleich zu ſtechen und gleich anzuziehen. Hierauf wird an den beiden Enden des Knopfloches der ſogenannte Riegel davor gemacht,

Digitized by Google

und zwar mit demſelben Stiche, wie bei dem Knopfloch ſelbſt, wenn man zuvor die ganze Breite des Loches am Ende einigemal durchſtochen hat. Dieſer Stich iſt indeſſen nicht gut zu machen, ohne bei'm Anziehen des Fadens den linken Daumen und Zeigefinger, womit das Zeug gehalten wird, recht feſt zuſammen zu drücken.

Nebenſtichnäthe werden wenig und nur dann angewendet, wann bei gemuſtertem dünnem Zeuge an einem Platze etwas zuſammengeſtückelt werden muß, und das Muſter nicht unterbrochen ſein darf. Um ſie zu machen, ſchiebt man das anzuſetzende Stück unter das andere, ſo, daß das Muſter gehörig fortläuft, dann heftet man es feſt, ſchlägt das obere Stück nach innen etwas um, und näht es hierauf mit dem bei der Kappnath gelehrten Stiche.

Das Staffiren, welches dann angewendet wird, wenn Unterfutter an dem Ueberzug befeſtigt werden ſoll, geſchieht dadurch, daß man beide ganz glatt auf einander heftet; dann werden (wenn es kein wollenes Tuch iſt, wobei es nicht nöthig iſt) beide Ränder, des

Oberzeugs ſowohl als des Futters, eines nach dem andern umgeſchlagen, aber nicht alles auf einmal, und nur ſo viel, als man jedesmal mit der linken Hand zum Nähen hält; iſt dieſes geſchehen, ſo ſticht man dicht an den Rand des Unterfutters mit ganz kleinen Vorſtichen, nehme aber nicht mehr als einen auf die Nadel, wenn die Arbeit ſchön werden ſoll, und wenn das Zeug dicht iſt; iſt der Stoff hingegen dünn, und kommt es auf ſaubere Arbeit nicht ſehr an, ſo kann man auch, ehe man den Faden auszieht, wie bei den gewöhnlichen Vorſtichen, mehrere machen.

Der Kettenſtich, nur bei Verzierungen anwendbar, wird verfertigt, indem man zuerſt einen kleinen Stich durch das Zeug wie einen Vorſtich macht, hierauf den Faden mit dem linken Daumen auf dem Zeuge hält, ſodann an derſelben Stelle wieder heraus ſticht, wo der Faden wieder herauskam, nur wenige Fäden weiter die Nadel innerhalb der Schleife, welche der mit dem Daumen gehaltene Faden bildet, wieder herausbringt, und ſo fort, ſo daß das Ganze einer kleinen fortlaufenden Kette gleicht.

Vom Zuſchneiden und Nähen der Wäſche.

Die Mannsheimden.

Bei'm Zuſchneiden der Wäſche kommt auf die Breite der Leinwand vieles an. Iſt es gewöhnliches Leinen, welches ein und eine halbe Elle breit zu ſein pflegt, oder auch bei ſchleſiſcher Leinwand, die noch etwas ſchmaler iſt, werden zu einem gewöhnlichen Mannshemde die ganze Breite der Leinwand, und zwar drei und eine halbe Elle zum Rumpfe und eine Elle zu den Aermeln genommeln, wenn es franzöſiſche ſchräge Aermeln geben ſoll; zu ſogenannten Mantelot : polniſchen oder altdeutſchen Aermeln iſt zu jedem eine Elle erforderlich. Bei franzöſiſchen Aermeln werden zuerſt die beiden Salbenden der abgeſchnittenen Elle Leinen mit einer überwendlichen oder Kreuznath zuſammen genäht, dann legt man das dadurch doppelt gewordene Stück recht glatt auf den Tiſch, und zwar dergeſtalt, daß die Nath ſich in der Mitte, und noch an einem Ende befindet. Dann bemerkt man ſich an dem einen rechten, und an dem andern linken Aermel mit Bleifeder, wie weit der Aer:

mel unten werden ſoll, wobei man ſich nach der dicke des Arms zu richten hat, worauf man ſich mit Bleiſtift und Lineal einen ſchrägen Strich von dem einen Ende bis zum andern zieht!, und nach derſelben durchſchneidet. Bei Ermangelung von Bleiſtift und Lineal, ſteckt man die untere Weite des Aermels mit einer Stecknadel ab, legt dann die eine Seite um, wodurch durch das überſtreichen ein Bruch entſteht, der den Strich mit Bleiſtift bei'm Schneiden erſetzt. Iſt dieſes geſchehen ſo muß das Unterfutter unten am Aermel und die Zwickel oben zu demſelben geſchnitten werden. Erſteres macht man breiter oder ſchmaler nach Gutdünken; zu den Zwickeln braucht man drei ſechszehntel Elle in's Gevierte, und ſie müſſen ganz viereckig ſein. Ehe man das Unterfutter unterſetzt, was mit Seitenſtichen geſchieht, wird der untere Rand des Aermels erſt mit 2 Linien Steppſtich verziert; manche wenden hierzu auch den Kettenſtich an, doch iſt erſterer gewöhnlicher. Auch kann man das Unterfutter erſt aufnähen, und dann erſt den Steppſtich durch Aermel und Futter zugleich machen. Das Zuſammennähen des Zwickels und des

ganzen Aermels, geſchieht entweder mit einer überwendlichen- oder Kappnath; vorher muß der ganze Rand geſäumt werden. Der Rumpf wird gleichfalls auf beiden Seiten mit einer Kreuz- oder überwendlichen Nath zuſammengenäht; doch läßt man oben einen Schlitz zu dem Einſetzen der Aermeln eine halbe Elle, und unten eine viertel Elle offen ſtehen, in welche leztere ein kleines, viereckiges, ohngefähr einen Zoll in's Gevierte großes Zwickelchen an das Ende der Nath geſezt wird, um das Ausreißen zu verhüten, und zwar ſo, daß nachdem der Rand umgeſchlagen iſt, die eine Ecke des Vierecks oben gerade an das Ende der Nath geſezt, dann die beiden von dieſer Ecke herunter laufenden Seiten jedes längs der herunter hängenden Seite des Hemdes auf der rechten Seite feſtgeſteppt wird. Dann wird die vom Zwickel noch übrige Ecke auf die linke Seite herum geſchlagen, ebenfalls dicht ans Ende der Nath, worauf nun die beiden noch übrigen Seiten wie ein Saum angenäht werden, wodurch es, wenn es fertig iſt, ein Dreieck bildet. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man genau die Mitte des Rumpfes,

ſowohl der Länge als Breite nach, und ſchnei-
det von dieſem Punkt aus der Länge hinunter, nach vorn einen Schlitz, gewöhnlich eine halbe Elle lang, welcher ſpäter geſäumt und unten mit einem kleinen Zwickel gegen das Ausreißen geſichert wird. Dieſer Zwickel wird aber nicht viereckig wie die untern, ſondern in Herzform auf der rechten Seite aufgeſteppt. Auch kann man außer dieſem aufgeſteppten Zwickel den Schlitz mit einem ſogenannten Riegel gegen das Ausreißen verſehen; dieſen macht man, indem man etwa einen Strohhalm breit bei'm untern Ende des Schlitzes, von dem Saum der einen Seite nach der andern, einigemal hinüberſticht, ſo daß etwa 3 bis 4 Fäden da-
zwiſchen gezogen ſind, welche man dann mit dem Knopflochſtich umſchlingt. Von denſelben Punkte aus, von dem der vordere Schlitz ge-
ſchnitten worden, ſchneidet man ſodann zu beiden Seiten, bis auf ohngefähr eine viertel Elle von der Salbende, um die erforderliche Oeffnung zum Durchſchlüpfen des Kopfes zu bekommen. Da indeß die Hemden auf der Schulter dem Zerreißen ſehr ausgeſetzt ſind, ſo wird dieſem hier durch Aufſteppung eines

Stückes Leinwand auf der rechten Seite vorgebeugt, Achſelſtück genannt, welches eine viertel Elle breit und ein nnd ein halb viertel lang werden muß, wenn es ſeinem Zwecke entſprechen ſoll, welches der Fall nicht iſt, wenn das Achſelſtück ganz ſchmal und nur einen Zoll breit gemacht wird, wie es von Manchen geſchieht. Wenn das Achſelſtück rings herum und in der Mitte aufgeſteppt iſt, (wobei es gut iſt, es zuvor aufzuſtecken oder zu heften, um es gehörig gerad zu ſteppen) und man es in der Mitte ebenfalls ſo weit aufgeſchnitten hat, als die Oeffnung des Hemdes reicht, wird dieſe Oeffnung noch mit einem viereckigen Zwickel verſehen, ohngefähr eine achtel Elle in's Gevierte, welcher ganz auf gleiche Weiſe wie die untern Zwickelchen auf der rechten Seite aufgeſteppt, dann aber, die untere Hälfte auf der linken, wie ein Saum feſt genäht wird, ſo daß er gleichfalls ein Dreieck bildet. Dann werden die Aermel mit einer überwendlichen Nath in den Rumpf genäht, wo man auf beiden Seiten eine halbe Elle dazu offen gelaſſen hat, und zwar ſo, daß die Spitze des Aermelzwickels unten

gerade da, wo die Nath endet, hinein paßt; was der Aermel aber weiter als der Schlitz iſt, wird oben, wo das Achſelſtück ſich befin- det, auf beiden Seiten, von der Mitte aus in Falten gelegt. Nun wird der Kragen aufge- ſetzt, und nach Verhältniß der Stärke des Halſes weiter oder enger gemacht, in der Re- gel drei viertel Ellen lang. Das Leinen hierzu muß in die Länge geſchnitten werden, weil es ſich in der Breite zu leicht ausdehnen und der Kragen weniger Haltbarkeit haben würde. Die Breite des Kragens bleibt eigenem Gutdünken überlaſſen; in der Regel ſchneidet man aus ei- ner Breite, alſo aus drei viertel Ellen Leinen, 4 Krägen; welcher einen halben Finger breit vom Rande mit zwei Reihen Steppſtich ver- ziert wird. Hierauf wird durch die ganze obere Weitung des Hemdes, von einem Ende des Schlitzes zum andern, ohngefähr einen Strohhalm breit vom Rande entfernt, mit Vor- ſtichen ein Faden gezogen, der recht feſt und gleich ſein muß, um das Reißen zu verhüten. Noch beſſer iſt es, auf jede Hälfte der Weite einen beſondern Faden zu nehmen. Dieſer Fa- den wird nun ſo zuſammengezogen, bis das

Ganze ſo weit iſt, wie der Kragen ſelbſt, worauf der Faden mit einigen Stichen befeſtigt iſt; die dadurch entſtehenden Fältchen müſſen zuvörderſt mit der Nadel ſehr gleich und mit Sorgfalt ausgeſtrichen werden; dies geſchieht dadurch, daß man den Faden ſtraff anzieht und um den Zeigefinger der linken Hand wikkelt, ihn in die linke Hand zwiſchen dem Daumen und den Fingern faßt, und damit nachhilft, während die rechte Hand mit der Nadel aus jedem früher gemachten Vorſtich ein Fältchen bildet, eines nach dem andern, von der linken Hand zur rechten; ſo daß man nach und nach alle Fältchen in die linke Hand bekommt. Hierauf ſchlägt man den Rand der Leinwand nach der linken Seite um, da wo die beiden Reihen Steppſtich gemacht worden ſind, und näht denſelben dann mit Saumſtichen auf das Hemd, dergeſtalt, daß bei jedem Stich ein Fältchen gefaßt wird. Die Fältchen müſſen vorn auf beiden Seiten des Schlitzes, und hinten recht gleich angenäht werden; auf den Schultern, wo ſich der doppelte dreieckige Zwickel befindet, werden ſehr wenig Fältchen gemacht. Anfänger thun wohl, ſich den Kra-

gen erſt aufzuheften; bei Geübtern iſt das nicht nöthig, dieſe brauchen ihn nur in 4 Theile zu theilen, und hinten und auf der Mitte der Schulterzwickel mit einer Nadel anzuſtecken. Der Kragen wird dann umgeſchlagen, und das andere Ende auf der linken Seite ebenfalls mit Saumſtichen angenäht; doch braucht hier nicht jedes Fältchen einzeln genommen zu werden; dann näht man endlich beide Seiten des Kragens, nachdem der Rand nach innen umgeſchlagen worden, mit überwendlichen Stichen zuſammen. Der Kragen wird nun noch, entweder mit Bändern oder Schnur zum Zubinden, oder mit Knopfloch und Knopf zum Zuknöpfen verſehen; letzteres geſchieht unten an den Aermeln, in denen man bei'm Zuſammennähen einen etwas über das Unterfutter hinaufreichenden Schlitz offen gelaſſen hat.

Man thut wohl, be'im Zuſchneiden der Hemden, ſich alle einzelne, gebraucht werdende Stücke auf einmal zu ſchneiden, und dann in jeden Rumpf das zum Hemde gehörige zuſammen zu legen, um es bei'm Nähen gleich beiſammen zu haben.

Zu einem halben Dutzend gewöhnlicher

Mannshemden braucht man in der Regel 30 Ellen Leinwand; man ſchneidet daher zuerſt die 6 Rümpfe, jeden zu drei und einer halben Elle Länge; dann 6 Stücke, jedes von 1 Elle zu den Aermeln, hierauf die 6 Kragen, 12 Achſelſtücke, eben ſo viel Aermelzwickel u. ſ. w. Bei holländiſcher oder ſchleſiſcher Leinwand, da dieſe ſelten ein und eine halbe Elle breit iſt, ſind 30 Ellen zu wenig, wenn die Achſelſtücken und Aermelfutter etwas breit, oder die Kragen weiter als gewöhnlich werden ſollen; bei deutſchen- oder Mantelot-Aermeln reichen ſie ohnehin nicht, weil allein 12 Ellen zu den Aermeln erforderlich ſind. Dieſe Art Aermel werden ebenfalls oben mit Zwickel verſehen, wiewohl kleiner als bei den franzöſiſchen; dann mit Ausnahme eines offen bleibenden Schlitzes mit einer überwendlichen- oder Kreuznath zuſammen genäht, die Weite des Aermels unten in Fältchen gezogen, wie oben bei dem Kragen gelehrt worden, und ſodann ein Bund, d. h. ein mit zwei Reihen Steppſtich verzierter Streifen Leinwand von beliebiger Breite, und nach der Dicke des Arms erforderlicher Weite, ganz wie der Kragen daran geſetzt, und mit Knopfloch und Knopf verſehen.

Sollen Jabots oder Buſenſtreifen an das Hemd, ſo werden dieſe von Battiſt genommen, wovon drei Breiten des gewöhnlichen, zwei Paar Jabots geben, (die Breite der Jabots ſelbſt iſt beliebig und der Mode unterworfen); dieſe werden vorerſt geſäumt; dann reiht man die andere Seite mit einem Rollſaume auf einen feſten Faden, ſtreicht die Fältchen mit einer Nadel gleich, ſo wie oben bei'm Kragen, und näht dann den Jabot überwendlich an den Saum des Bruſtſchlitzes, ſo daß jedes Fältchen mit einem beſondern Stich angenäht wird.

Die Falten des Jabots ſelbſt, werden jetzt meiſtens mit einer Maſchine gepreßt, deßwegen kann man die Jabots an ſchmales leinenes Band nähen, welches dann jedesmal, wenn es gewaſchen worden, unter dem Saum des Schlitzes angeheftet iſt.

Die Frauenhemden.

Frauenhemden erfordern bei weitem dieſe Verfahruugsart nicht, ſie iſt dabei weit einfacher. Die Länge der Hemden richtet ſich nach der Größe des Frauenzimmers; die ge-

wöhnliche Länge zu dem Rumpfe iſt 4 Ellen, wodurch die ganze Länge des Hemdes 2 Ellen beträgt; man ſchneidet, wenn man zuvor die Leinwand über einander gelegt hat, von der einen Seite einen ſchrägen Zwickel herunter, an dem einen Ende ganz ſpitz zulaufend, an dem andern Ende von beliebiger Breite. Das ſo ſchräg abgeſchnittene Stück wird am breiten Ende durchgeſchnitten, wodurch zwei Zwickel entſtehen, die auf der andern, geraden Seite mit einer überwendlichen oder beſſer, mit einer Kreuznath, das ſpitze Ende oben, das breite aber unten, angenäht werden. Dann wird die ſchräge Nath auf jeder Seite zuſammen genäht, ſo viel offen laſſend, als zum Einſetzen des Aermels erforderlich iſt; oben wird der Bruſtausſchnitt in gutdünkender Größe gemacht; dieſer wird mit einem Steppſaume geſäumt oder auch auf der linken Seite mit Band beſetzt, wodurch man zum Binden Schnur durchzieht. Die Aermel beſtehen blos aus einem viereckigen Stück, oben mit einem viereckigen Zwickel wie bei den Mannshemden; die Länge und Weite derſelben richtet ſich nach eigenem Ermeſſen. Gewöhnlich wird das oben

ausgeſchnittene Stück Leinwand zu dem eben erwähnten Zwickeln verwendet. Die Aermel werden unten mit einem Steppſaume oder Hohlnäthchen verziert, mit gewöhnlicher Nath zuſammen, und ganz wie bei den Mannshemden, doch ohne Falten in den auf beiden Seiten offen gelaſſenen Schlitz genäht. Auch zum untern Saum des Hemdes wird manchmal der Steppſaum genommen, doch dies nur bei ganz vorzüglich feinen Hemden; in der Regel aber der gewöhnliche Saum.

Der Rumpf braucht nicht aus einem Stücke geſchnitten zu werden; man kann ihn aus zweien Stücken ſchneiden und dann durch beſondere Achſelſtücke an einander fügen. Dieſe werden länger oder kürzer gemacht, je nachdem der Ausſchnitt tief werden ſoll, was auch bei der Breite derſelben ſeine Anwendung findet; beide Enden werden auf das hintere und vordere Theil aufgeſteppt, wie dieſes bei'm Steppſtich beſchrieben worden.

Dieſe letzte Art iſt bei ſehr tiefem Ausſchnitt der Hemden zu empfehlen, weil im Ganzen ein Stück Leinwand geſpart wird, und dies dadurch, weil man den Ausſchnitt nur zu

Aermelzwickeln brauchen kann; bei zwiſchengeſetzten Achſelſtücken aber die Rümpfe um vieles kürzer werden, und mithin wenn ſie alle abgeſchnitten ſind, ein größeres Stück Leinen im Ganzen übrig bleibt. Dennoch muß etwa einen Daumen breit an dem Vorder- oder Hintertheil des Rumpfes ausgeſchnitten werden, um die vier Ecken des Ausſchnittes zu runden. Sonſt war der Schnitt der Frauenhemden anders, und wird dieſer noch zuweilen gebraucht.

Außer dem Rumpfe, der gerade blieb, und wozu man von der Breite der Leinwand einen Streifen abſchnitt, wurden nämlich noch beſondere Zwickel genommen, welche man entweder aus den abgeſchnittenen Streifen ſchnitt, oder eine halbe Breite des Leinens dazu nahm, und dieſe eine viertel Elle kürzer als der Rumpf; letztere wurde zuſammen genäht, ſchräg auseinander geſchnitten, ſo daß die Zwickel ganz ſpitz zuliefen, und dieſe ſodann auf den beiden Seiten des geraden Rumpfes angeſetzt. Alles übrige wird, wie vorhin beſchrieben, gemacht. Die Breite der holländiſchen oder ſchleſiſchen Leinwand pflegt bei Perſonen von gewöhnlichem Wuchſe zu der erſten

Art des Schnittes gerade hinreichend zu ſein; bei Hausmacherleinen, welches voll ein und eine halbe Elle breit iſt, kann oft ein ſchmaler Streifen von der Breite abgeſchnitten werden, den man zu Achſelſtreifen, Aermelzwickeln ꝛc. benutzen kann. Bei ſehr dicken Perſonen, zumal wenn die Leinwand ſchmal iſt, iſt der letzt beſchriebene Schnitt, wobei beſonders geſchnittene Zwickel eingeſetzt werden, zu empfehlen, weil ſie den von der Breite des Rumpfes abzuſchneidenden Streifen nach Belieben ſchmal machen, oder auch die ganze Breite laſſen können, wenn es nöthig ſein ſollte.

Die Kinderhemden.

Zu den Kinderhemden iſt Hausleinen nicht wohl anwendbar; hierzu wird gewöhnlich ſchleſiſche Leinwand, Lederleinen, feines holländiſches Leinen, Hamans oder dgl. genommen. Schnitt und Nähart ſind nach Verhältniß der Größe die nämlichen wie bei Hemden von Erwachſenen. Bei Mädchen von 2 bis 6 Jahren kann man eine Breite zuſammen legen und von der einen Seite einen ſchrägen Zwickel abſchneiden, der an der andern Seite angeſetzt wird, wodurch der ganze Rumpf nur drei

Näthe bekommt, und er hernach oben mit den Achſelſtücken verbunden wird. Steht dieſes nicht an, ſo nimmt man eine Hälfte der Leinwandsbreite und verfährt ganz ſo wie bei dem zuerſt gelehrten Schnitt der Frauenhemden.

Zu ganz kleinen Kinderhemden nimmt man ganz feines Leinen oder ſonſt einen zarten Stoff; Es gehört dazu ein Stück von einer Elle Breite, auf ſtarke drei viertel Ellen Länge; hiervon werden ein achtel oder drei ſechszehntel umgeſchlagen, dieſes in der Mitte durchgeſchnitten, und hierauf auf beiden Seiten des Stücks, längs dieſem Umgeſchlagenen hin, eine viertel Elle tief hinein geſchnitten, das Untere dann, nach der Mitte zu, zuſammen gelegt und an dem obern umgeſchlagenen Stücke feſtgenäht, ſo daß die auf beiden Seiten eine viertel Elle hervorſtehenden doppelten Stücke die Aermel bilden, welche man gleichfalls unten mit einer Nath zuſammennäht, worauf nichts mehr zu thun übrig iſt, als das Hemdchen oben, wie bei den Mannshemden, nach den Schultern hin aufzuſchneiden und mit einem etwas über ein ſechszehntel großen dreieckigen Zwickel auf der Schulter zu verſehen, und ei-

nen breiten Saum zu machen, um ein Band durchziehen zu können. Iſt es dann unten und hinten geſäumt, ſo wird es am Halſe und an den Aermeln mit einem Strich oder Falbel beſetzt.

Die Bettüberzüge.

Die Ueberzüge betreffend, nimmt man zu einem gewöhnlichen drei Breiten Leinwand, wenn dieſe die gehörige Breite beſitzt. Um dem ganzen Ueberzuge oben in der Breite keine Nath zu geben, ſchneidet man zwei Längen in einem Stück, folglich ſechs und eine halbe Elle. Das dritte Blatt wird in der Mitte zuſammen gelegt und oben zuſammengenäht, ehe man es der Länge nach an einander ſetzt.

Jenes geſchieht mittelſt einer Kappnath, dieſes mit einer überwendlichen oder beſſer einer Kreuznath. Dann wird die ganze untere Weite geſäumt und auf beiden Seiten ein Stück überwendlich zuſammen genäht, das offen bleibende Stück aber mit Bändern zum Zubinden beſetzt. Zum Kopfkiſſen iſt es hinlänglich, nach der Breite der Leinwand ein ganz viereckiges Stück doppelt zu nehmen, was auf beiden Seiten zuſammen genäht, und unten

ſo wie bei'm Ueberzuge verfahren wird. Das Bettuch beſteht blos aus zwei Leinwandbreiten von drei und drei viertel bis vier und eine halbe Elle Länge. Beide Theile werden der Länge nach in der Mitte zuſammen genäht und an den Enden geſäumt.

Zur beſſern Ueberſicht folgt hier der Bedarf bei Betten, ſowohl zu ein= als zweiſchläfrigen, und zwar:

Bedarf zu einem einſchläfrigen Bette.

Zum innern Ueberzug des Deckbetts mit 3 Breiten	10	Ellen	Barchent.
Zu 2 Kiſſen . . .	6	—	—
Zu 2 Kopfpfühl . .	6	—	breiten Zwillich.
Zu 1 Fußpfühl . .	3	—	— —
Zum Unterbett . .	8	—	ſchmalen Zw.
Zum Strohſack . .	8	—	Leinwand.
Zu einem Bettuch . .	8	—	—

Bedarf zu einem zweiſchläfrigen Bette.

Zum Deckbett . . .	13	Ellen	Barchent.
Zu 4 Kiſſen . . .	12	—	—
Zu 2 Kopfpfühl . .	10	—	breiten Zwillich.
Zu 1 Fußpfühl . .	5	—	— —
Zum Unterbett . .	8	—	— —

Digitized by Google

Zum Strohſack . . 16 Ellen 1 1/2 Elle breite Leinwand.

Zum Bettuch . 9 — 10 — Leinwand.

Zu den äuſſern Ueberzügen braucht man überall eben ſo viel als zu den innern.

Von den gewöhnlichen Kleidungsſtücken.

Wenn die Mode bei Wäſche und Bettwerk keinen Einfluß äußert, ſo wirkt ſie dagegen bei'm Schnitt der Kleider ſehr ein, weßhalb hier nur die Gegenſtände berührt werden, die ihr nicht unterworfen ſind.

Deßhalb beſchränkt man ſich auf die drei Hauptbeſtandtheile eines Kleides im Allgemeinen, nämlich: auf den Rock, den Leib, und die Aermel.

Der Rock bleibt ziemlich immer derſelbe, und differirt nur hinſichtlich der Länge, der Weite und der Verzierungen; er wird immer zuerſt geſchnitten, und beſteht bei drei viertel bis eine Elle breitem Stoff aus 4 Haupttheilen, die man Blätter nennt, und die vom Gürtel bis hinunter reichen, ſo lang oder kurz er werden ſoll; zum Umſchlag oben, ſo wie zum Saume unten, muß, ſo viel als nöthig iſt, zugegeben werden; dies iſt gleichfalls der

4 * *

Fall, wenn man Falten oder Stufen legen will, was beſonders bei Kinderkleidern wegen dem Wachſen zu geſchehen pflegt. Das Vorderblatt wird ſchräg geſchnitten, bei breitem Zeug durchaus, bei ſchmälerem nur oben, ſo daß man das Ausgeſchnittene unten wieder anſetzt. Das hintere Blatt wird unverändert gelaſſen, und bekommt nur oben in der Mitte einen kurzen Schlitz. Doch wird auch dieſes zuweilen ſchräg geſchnitten, in welchem Falle man das vom Vorderblatte Abgeſchnittene daran zu ſetzen pflegt, und wenn dies nicht zureicht d. h. nicht ganz hinunter reicht, der ſchräge Schnitt an dem Blatte fortgeſetzt. Die beiden Seitenblätter oder Zwickel werden nach vorn zu gerade, nach hinten zu aber ſchräg geſchnitten, und können, wenn das Zeug breit genug iſt, aus einer Breite geſchnitten werden, wenn das Zeug nicht gemuſtert iſt, oder das Muſter ſich wenigſtens nach oben und unten gleich zeigt; iſt das Zeug aber dazu zu ſchmal, oder geſtattet es das Muſter nicht, ſo wendet man das abgeſchnittene Stück auf andere Weiſe an. Die Näthe werden bei dünnem Zeuge mit einer Saumnath gemacht; doch können auch,

wenn dieſe zu dick wird, Hinter- und Vorſtich angewendet werden, wobei man nachher diejenigen Ränder, die keine Salbende haben, mit großen Stichen umſticht, damit es nicht ausfranzt. Bei wollenen Zeugen, als: Merino u. dgl. werden lauter enge Hinterſtiche gemacht, weil ſich außerdem die Nath auf der rechten Seite nicht gut ausnimmt; auch hierbei iſt das Umſtechen der Ränder unerläßlich. Die Saumnath ausgenommen, werden alle Näthe ausgebügelt; man nehme ſich aber dabei in Acht, daß das Eiſen nicht zu glühend iſt, wodurch die Farbe leicht Noth leidet. Weil die ſchräge Seite des Zwickels an die gerade des Hintertheils angeſetzt wird, ſo hält man einen Theil von dieſem ſchrägen Stück nach und nach ein; dieſes muß aber zur Vermeidung übel ausſehender Falten ſehr gleich und unmerklich geſchehen.

Wenn der Rock zuſammen genäht iſt, ſo wird er unten verglichen, und die hervorſtehenden Zipfel der ſchrägen Theile weggeſchnitten, da es trotz des Einhaltens nicht zu vermeiden iſt, daß die ſchrägen Seiten des Zwickels ſich länger geſtalten, als die geraden. Am beſten

vergleicht man den Rock, wenn man ihn ganz ausbreitet, und eine Nath auf die andere genau paßt, ſodann den vordern, ſo wie den hintern Rand dieſer Hälfte über den Seitenzwickel dicht an einander legt, und das was hervorſteht, wegſchneidet; auch muß man den Saum recht gleich machen, denn ohne dies bekommt der Rock, auch wenn er gerade geſchnitten war, Ungleichheiten.

Der Leib iſt der Form nach beſtändig dem Modewechſel unterworfen; deßhalb hier nur von ihm erwähnt wird, was ziemlich unveränderlich daran iſt. Der Leib beſteht gewöhnlich, außer dem Vordertheil und zwei Hintertheilen, aus Seitentheilen, welche ſämmtlich durch zwei Reihen Steppſtich mit einander verbunden werden, mit Ausnahme der Stellen, wo Vordertheil und Hintertheil auf der Achſel zuſammen kommen, und wo der Steppſtich nicht gewöhnlich iſt. Wenn die Hintertheile geſäumt ſind, und der obere Saum breit genug zu einem Zuge gemacht iſt, wird das Maas der Weite genommen, wenn es ein Kleid mit einem Gürtel werden ſoll; der Gürtel wird dann erſt an dem Leibe feſt geheftet,

che man ihn annäht, welches mit einem Steppſtich am meiſten geſchieht.

Iſt der Leib faltig, ſo müſſen die Falten zuvor gezogen werden, dann näht man den Rock unten an den Gürtel, wobei genau die Mitte abgemeſſen wird, was auch ſchon bei dem Leibe zu beobachten iſt. Bei einem Leibe mit Seitentheilen, muß die Vorderblattnath mit der des Seitenzwickels zuſammen ſtoßen, die das Vordertheil mit dem Seitentheile verbindet, und worauf man alſo bereits bei'm Zuſchneiden des Rockes Rückſicht zu nehmen hat. Der Rock wird auch vorne ein wenig ausgeſchnitten, doch iſt es räthlich den Rock erſt ſo weit hinauf zu heften, als man auszuſchneiden gedenkt, und ihn ſo anzuprobiren, um zu ſehen, ob er auch gehörig fällt. Bei einem glatten Rocke wird ſowohl am Vorder- als an den Seitentheilen alles glatt angeſetzt, bei dünnen Zeugen die übrige Weite deſſelben aber auf einen Faden gereiht und kraus angeſetzt; bei dickem hingegegen in Falten gelegt.

Hat man den Gürtel oben um den Leib geſteppt, ſo muß er, um Gleichheit herauszubringen, gleichfalls auf den Rock geſteppt wer-

den. Bei'm faltigen Rock wird das Vorderblatt nur breiter geſchnitten, und die Fältchen in der Mitte werden ganz wie an dem Hinterblatte gemacht. Wird der Rock ohne Gürtel an den Leib geſetzt, der hinten kraus iſt, dann wird vorn und an den Seiten eben ſo verfahren, als wie wenn man den Gürtel anſetzte, und muß, wenn man ihn aufſteppt, der Rock auf den Leib geſteckt werden, und nicht umgekehrt; das Hintertheil wird dagegen eines Fingers breit länger als die andern Theile geſchnitten und ein Zug daran genäht, um ein Band durchziehen zu können, worauf das Hinterblatt des Rockes wie bei dem vorigen auf einen Faden gereiht wird, nachdem man zuvor einen Umſchlag gemacht hat, dann näht man ihn auf der linken Seite überwendlich an den Hintertheil des Leibes feſt. Hierauf wird von dem einen Hintertheile bis zum andern, längs der Nath hin, die Rock und Leib verbindet, ein ſtarkes Band angenäht, von welchem auf beiden Seiten ein Stück zum Zubinden bleibt, um den ganzen Halt zu geben. Zuletzt näht man noch die durch den Zug gezogenen Bänder an dieſem, den ganzen Leib umſchließenden

Bande feſt. Man achte bei'm Zuſchneiden des gemuſterten Zeuges, oder bei ſolchem, welches nicht auf beiden Seiten recht iſt, wohl darauf, nicht zwei Seitentheile, Aermel und dgl. auf einer und derſelben Seite zu ſchneiden. Man legt, um dies zu vermeiden, das eine ſchon fertig geſchnittene Zeug mit der rechten Seite, auf die rechte Seite des noch ungeſchnittenenen und ſchneidet darnach, wobei kein Irrthum möglich iſt.

Bei ſchrägen Muſtern müſſen am Vordertheil des Leib's, wenn derſelbe in der Mitte eine Nath hat, oder am Hintertheile, die Streiſen gegen einander laufen.

Ueber die Aermel kann eben ſo wenig Ausführliches geſagt werden, weil ſie wie der Leib der Mode zu ſehr unterworfen ſind. In der Hauptſache beobachte man immer, daß wenn man, wie es gebräuchlich iſt, oben an der Weite des Aermels ein kleines Stück anſetzt, weil das Zeug entweder zu ſchmal iſt, oder um etwas zu erſparen, dieſes anzuſetzende Stück nicht an dem obern Theile ſein darf, ſondern unter dem Arme, ſo wie, daß die Nath, welche den Aermel verbindet, ziemlich

auf die paſſen muß, die den Vorder- und Seitentheil des Leibes verbindet; wobei der einwärts gebogene Ausſchnitt an den Vordertheil kommt, der auswärts gebogene aber an den Hintertheil, ſo wie die Falten alle oben auf der Schulter.

Will man ein Kleid oder einen Rock füttern, ſo muß zuvor das Oberzeug und das Futter ganz egal geſchnitten werden; dann legt man jedes einzelne Stück auf einander, ſo daß das Unterfutter auf den Tiſch, das Oberzeug aber auf das Futter zu liegen kommt. Iſt das Stück klein, ſo wird es nur rund herum auf gewöhnliche Weiſe geheftet, worauf der Heftfaden, wenn es fertig iſt, wieder heraus gezogen wird. Größere Stücke aber hefte bleibend an einander, was man Anſchlagen nennt. Die Verfahrungsart iſt folgende: Das Oberzeug wird auf das Futter gelegt, mit der Hand glatt geſtrichen, dann das Oberzeug bis auf die Mitte vorſichtig umgelegt, und hierauf mit einem langen Faden von der Farbe des Oberzeugs dies und das Futter, mit Zoll breit aus einander ſtehenden Streifen, zuſammen geheftet, wobei man jedoch nur ſehr wenig, ſowohl von

dem Futter als Oberzeug, auf die Nadel nehmen darf, damit der Stich nicht zu ſehen komme, und der Heſtfaden auf dieſe Art zwiſchen Oberzeug und Futter kommt. Iſt der Faden zu Ende, ſo knüpft man einen andern daran, ſtatt ihn an dem Zeuge zu befeſtigen, auch braucht man den Faden des Knotens nicht abzuſchneiden; weil er nicht ſichtbar wird. Wenn die Reihe fertig iſt, ſo muß der Faden befeſtigt werden, um das Auftrennen zu verhüten, dann wird das Oberzeug nach Gutdünken weiter gelegt, je nachdem man viel oder wenig Heſtreihen machen will, und verfährt bei den andern Reihen, wie bei der erſten und bis die erſte Hälfte gereiht iſt, worauf man die andere, von der Mitte aus, ebenfalls vornimmt. Wenn das Oberzeug oder das Futter Näthe hat, ſo bügele man dieſe aus; findet ſich im Oberzeuge eine Hauptnath, ſo muß längs derſelben aufgeſchlagen werden.

Bei den Aermeln iſt das Aufſchlagen nicht nöthig; das Futter wird nur dem Oberzeug gleich geſchnitten, nachher jedes einzelne zuſammen gefaßt, als wollte man aus jedem einen beſondern Aermel machen, jedoch beides auf

der linken Seite, dann legt man ſie aneinander und näht mit Hinterſtichen eine Nath durch das vierfache Zeug. Nachher greift man von oben hinein in das Futter des Aermels, faßt unten beides zugleich an, und zieht das Futter herüber. Der Aermel iſt nun bis auf's Staffiren und Einſetzen fertig; die Ränder befinden ſich zwiſchen Oberzeug und Futter und die Nath ſowohl oben als am Futter ſcheint eine rechte zu ſein.

Soll etwas wattirt werden, ſo wird die Watte auf das Futter gelegt, und mit Zollbreiten Stichen aufgereiht, und dieſe Reihen ſo weit von einander gemacht, als die Stiche ſelbſt breit ſind; doch darf bei'm Aufreihen nur ſehr wenig von dem Zeuge mit der Nadel gefaßt werden. Das Aufſchlagen des Oberzeugs geſchieht hier, wie oben gezeigt worden.

Das Aufſchlagen, das zwar leicht ſcheint, muß demohngeachtet mit der größten Behutſamkeit verrichtet werden, ſowohl bei wattirtem als einfachem Futter, weil es ſonſt leicht ſackt, oder Falten wirft, was beſonders bei'm wattiren der Fall iſt, weil bei'm Aufheften der Watte ſich das Futter ein wenig zuſammen

zieht, wodurch, wenn nicht gut aufgeſchlagen, oder die Watte zu weitläufig angereiht worden, ſich das Futter hinunter ſchiebt und unter dem Oberzeug hervorragt. Will man nur ganz dünn wattiren, ſo wird die Watte nicht, wie ſie iſt aufgenäht; ſie wird auseinander gemacht und nur die Hälfte der Tafel genommen; die Baumwolle kommt auf das Futter, die geleimte Seite obenauf zu liegen. Will man wärmer wattiren, ſo nimmt man zwar die ganze Tafel, doch wird dieſe ebenfalls auseinander gemacht, und beide geleimte Seiten auf einander gelegt, ſo daß die Baumwolle auf beiden Seiten auf dem Zeuge liegt. Die Näthe eines gefütterten Rockes erfordern immer ein zweimaliges Nähen: nachdem nämlich die Theile gehörig aufgeſchlagen und geheftet ſind, wird das Oberzeug des einen Stücks, und Oberzeug und Unterfutter des andern zugleich genommen, und dies dreifache Zeug zuſammen genäht, bei dünnem Zeuge mit einem Hinter- und einem Vorſtich, bei dichterem, zumal bei Merino, mit lauter Hinterſtichen, dann ſchlägt man das noch übrige Futter nach innen um, und näht es wie einen Saum darüber.

Vom Beſatz der Kleider und den Garnituren, kann hier noch weniger als von der Form derſelben geſagt werden, da hier die Launen der Mode noch mehr, als an jenen einwirken. Es werden daher nur einige Hülfsmittel angegeben, um dieſelben in gleicher Entfernung von einander, und wenn es Falbeln ſind, immer kraus aufzuſetzen.

Iſt der untere Saum des Rockes fertig, ſo wird ein Maas aus Pappdeckel oder Kartenblatt geſchnitten, das vom Saum des Rockes bis dahin reicht, wo die erſte Beſatzung hin ſoll. Man hält hierauf dieſes Maas auf den Rock und bezeichnet die Höhe mit einer Stecknadel an demſelben, worauf rings um den Rock ſo verfahren wird, wodurch die Stecknadeln, welche nach Gutdünken nah oder weit von einander ſein können, die Linie bilden auf welche der Beſatz genäht wird. Es wird zur zweiten, dritten Reihe u. ſ. w. eben ſo verfahren. Um bei Falbeln die Krauſe gehörig aufzuſetzen, theilt man die ganze Weite des Rocks in vier gleiche Theile, bezeichnet jedes Theil mit einer Stecknadel oder einem Zwirnsfädchen, theilt die Falbel gleichfalls in vier

Theile, und ſteckt jeden Theil derſelben an die am Rock bezeichnete Stelle feſt. Das Aufreihen der Falbeln ward ſchon oben bei'm Rollſaum behandelt; man thut übrigens wohl, ſchon vor dem Einreihen die Falbel in vier oder acht Theile zu theilen, und zu jedem einen neuen Faden zu nehmen, der nicht befeſtigt wird, ſondern den man hängen läßt, um ihn bei'm Anſetzen nach Belieben ziehen zu können. Wenn die Falbel aufgeſetzt iſt, wird er erſt befeſtigt und abgeſchnitten. Wenn die Falbel an einen Rand kommt, geſchieht das Anſetzen mit überwendlichen Stichen, mit Seitenſtichen aber, wenn ſie auf das Zeug geſetzt wird.

Sechstes Kapitel.

Vom Stricken, Häckeln und Ausbeſſern der Strümpfe.

Das Stricken.

Der Anfang bei'm Stricken wird auf verſchiedene Arten bewerkſtelligt. Die gewöhn-

Digitized by Google

lichſte iſt die, daß man eine Schleife über eine Stricknadel bildet, dieſe Nadel in die linke Hand nimmt, in die rechte Hand eine andere, welche man durch die auf der linken Nadel geſchlungene Schleife ſteckt, dann den Faden herum legt, und wieder durchzieht, woraus eine Maſche entſteht, welche man auf die Nadel der linken Hand faßt, und dann mit der rechten Nadel abermals den Faden faßt und durchzieht, wodurch eine dritte Maſche entſteht, u. ſ. w. Iſt die gehörige Anzahl Maſchen gemacht, ſo ſchreitet man zum Stricken, welches dadurch geſchieht, daß man ebenfalls die Nadel der rechten Hand, durch die erſte Maſche der linken Nadel von vorn nach hinten ſteckt, den Faden (welchen man nach Belieben um den linken oder rechten Zeigefinger ſchlingt, und mit dem vierten und dem kleinen Finger in der Hand feſt hält, während die andern Finger die Nadel halten), um die durch die Maſche umſtrickte Nadel ſchlingt, die dadurch entſtehende Schleife durchzieht, und die linke Nadel ein wenig hinunter zieht, damit ſie die Maſche gehen läßt, worauf man die zweite u. ſ. w. macht. Dieſes nennt man die rechte Maſche, welche zuerſt gelehrt,

und bei'm Stricken am meiſten angewendet wird.

Die linke Maſche wird gemacht, indem man den Faden vor die linke Nadel ſchlägt, alsdann hinter demſelben, von hinten nach vorn, in die nächſte Maſche unter dem Faden wieder heraus ſticht, ihn um die rechte Nadel ſchlingt und die Schleife durchzieht, worauf, wenn die nächſte Maſche wieder eine linke werden ſoll, der Faden vorn liegen bleibt, außerdem aber der Faden wieder hinter gebracht wird, woſelbſt er zur Bildung der rechten Maſche ſich befinden muß.

Die verdrehte Maſche iſt die dritte Art, und wird dabei der Faden, wie bei der rechten, hinten gehalten, von oben in die Maſche geſtochen, als wolle man eine linke machen, die Nadel jedoch nach hinten wieder heraus gebracht, und der umſchlungene Faden durchgezogen, wodurch, wenn dieſes nach erfolgtem Herumſtricken, das nächſtemal auf derſelben Maſche wiederholt wird, ein ſchmales Kettchen entſteht, welches ſich, beſonders wenn eine linke Maſche daneben iſt, recht gut ausnimmt und bei Muſtern oft angewendet wird.

Zur Fertigung eines Strumpfes bedarf man keine andern als dieſe Maſchen, wobei die letztere nur bei den Rändern vorkommt. Die künſtlichen Ränder mit Löchern ſind, obwohl jetzt wieder ſehr gebräuchlich, nicht zu empfehlen, weil ſie nicht dauerhaft ſind. Das Ab- und Aufnehmen bei'm Stricken, wird bei erſterem entweder ſo gemacht, daß man die Nadel nicht allein durch die erſte Maſche der linken Nadel, ſondern durch die zwei erſten ſticht, oder daß man die erſte Maſche von der linken Nadel auf die rechte herunter hebt, ohne eine Schlinge durchzuziehen, die zweite Maſche aber auf gewöhnliche Art abſtrickt, ſodann mit der linken Nadel jene abgeſtochene wieder aufgefaßt, und über die geſtrickte zieht, was man Ueberſchlagen nennt. Aufgenommen wird, indem man, unterhalb der Schleife der erſten Maſche auf der linken Nadel, den erſten Faden mit der rechten Nadel auffaßt, eine Maſche durchzieht, und dann erſt die Maſche abſtrickt, wodurch aus einer Maſche zwei werden. Dieſe Weiſe des Aufnehmens wird in dem Fall gebraucht, wo daſſelbe nicht auffallen ſoll, ſonſt braucht man nur den Faden einmal um die

rechte Nadel zu ſchlingen, und dieſen bei'm nächſten Herumſtricken wie eine gewöhnliche Maſche mit abzuſtricken, wodurch ein kleines Loch entſteht, und ſich die Maſchen um eine vermehren.

Iſt ein Faden zu Ende oder abgeriſſen, ſo wird das Ende des neuen Fadens mit dem Ende des alten zuſammen gehalten, und etwa 5 bis 6 Mäſchen mit beiden Faden zuſammen geſtrickt.

Vom Stricken der Strümpfe.

Nach dieſen Vorausſchickungen gehen wir zum Einzelnen über, und zuerſt zu den Strümpfen.

Dieſe werden mit 5 gleich egalen Stricknadeln geſtrickt. Es werden ſo viel Maſchen als nöthig aufgeſchlagen, auf die Nadeln gleich vertheilt, und dann der Rand nach beliebiger Breite geſtrickt, welcher erforderlich iſt, weil ohne ihn das Geſtrickte zuſammen rollen würde. Iſt der Rand fertig, ſo wird glatt fortgeſtrickt bis zur Wade, d. h. bis ungefähr zur Hälfte der Beinslänge, wobei man nur am Anfang oder am Ende der einen Nadel durch

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

linke Maſchen macht, was die Nath oder das Näthchen genannt wird, um die hintere Seite des Strumpfes anzuzeigen. Dieſes Näthchen kann mit einer oder zwei linken Maſchen gemacht werden, über welche, nach ein- oder zweimaligem links man wieder ein-, zwei- oder dreimal rechts ſtrickt; oder man ſtrickt auch wohl zweimal nach einander, die letzte Maſche der einen Nadel links und dann wieder zweimal nach einander die erſte Maſche der darauf folgenden.

Sonſt ward gleich nach dem Rand bis zur Wade aufgenommen; dies iſt aber unnöthig und jetzt nicht mehr der Fall; man fängt den Strumpf gleich ſo weit an, als es nach der Wade nöthig iſt. Von der Wade an, wo der Strumpf nach und nach enger werden muß, wird auf beiden Seiten der Nath abgenommen, ſo daß zwiſchen der Nath und dem Abnehmen noch eine Maſche ſich befindet. Auf der rechten Seite derſelben werden zwei zuſammen geſtrickt, auf der linken aber übergeſchlagen, weil es hübſcher iſt, wenn die abgenommene, allemal die obere Maſche bildend, nach der Seite hinläuft, wo die Maſchen ſich vermindern, was hierdurch geſchieht und auch bei der Muſterſtrickerei, wenige Ausnahmen

abgerechnet, Regel iſt. Es kommt immer auf die Form des Beins und auf das Garn an, wie viel man abnehmen will, doch muß man dem Verhältniß des Ebenmaaßes halber, die erſtenmale nicht zu ſchnell nach einander abnehmen, als ſpäterhin, und bei gewöhnlichem Garne das erſtemal etwa ſechszehnmal darüber ſtricken, dann zwölf, dann zehn, dann acht, ſelten aber weniger, es müßte denn ganz beſonders ſchnell enger werden ſollen, was immer keine gute Form vorausſetzen läßt.

Ehe zur Ferſe geſchritten wird, muß auch nach Befinden ein Stück von ein, oder zwei Zoll Länge in gleicher Weite bleiben, an dem nicht mehr abgenommen wird. Die Form der Ferſe iſt ſehr verſchieden, folgende Art paßt für jeden Fuß und iſt wohl die dauerhafteſte. Zuerſt werden die Maſchen völlig gleich auf jeder Nadel getheilt, wobei aber die Nathmaſchen nicht mitgezählt werden, um daß dieſe gehörig in die Mitte kommen, und ſtrickt dann blos die beiden Nadeln rechts und links von der Nath, wobei, wie es ſich von ſelbſt verſteht, auf der linken Seite jedesmal durchaus links geſtrickt werden muß. Die Länge des

Stücks richtet ſich nach der Höhe des Spanns oder der Reihe; in der Regel ſind drei viertel der Maſchenanzahl auf der Nadel herumzuſtricken hinreichend, d. h. ganz, ſowohl rechts als links; bei einem Fuß mit hoher Spanne muß noch einigemal herum zugegeben werden. Dann nimmt man auf der rechten Seite auf beiden Seiten der Nath ab, wie bei der Wade, mit dem alleinigen Unterſchied, daß nach der Dicke des Garns, drei, vier und wohl fünf Maſchen zwiſchen dem Abnehmen und der Nath gelaſſen werden; iſt das Abnehmen links von der Nath geſchehen, wird nach der linken Seite umgedreht, auf derſelben alle Maſchen geſtrickt, bis man wieder auf die abgenommene kommt, welche man ebenfalls abſtrickt, wieder zwei zuſammen nimmt, und nach der rechten Seite umdreht, worauf dieſe Maſche wieder nebſt der abgenommenen abgeſtrickt wird, wie gewöhnlich auf dieſer Seite abgenommen und wieder umgekehrt, und ſo fort, bis keine Maſchen mehr da ſind. Dies wird die Kappe genannt. Bei'm Stricken des Ferſenſtücks darf jedoch bei'm Umwenden auf die andere Seite weder in der Kappe noch im

Vorherigen bei'm Umwenden die erſte Maſche abgeſtrickt werden, ſie wird nur abgeſtochen, und muß auf der rechten Seite der Faden nach hinten liegen, und die Maſche von unten herauf abgeſtochen werden, als wollte man eine rechte ſtricken; auf der linken Seite aber muß der Faden vorn liegen, und von oben hinein geſtochen werden, als wenn es eine linke Maſche werden ſollte. Hierdurch entſteht auf jeder Seite eine Art von Kettchen, deſſen Schlingen ſich leicht wie Maſchen aufheben laſſen, welches auch geſchehen muß, ſobald die Kappe beendigt iſt, und zwar dergeſtalt, daß die hintere Fadenreihe des Kettchens aufgefaßt wird.

Eine andere Art von Ferſe iſt, in ſo weit es das erſtere betrifft, der vorigen gleich, mit dem Unterſchied, daß etwa ein viertel oder auch die Hälfte der auf der Nadel befindlichen Maſchen zur Kappe genommen werden, von beiden Seiten abgenommen und umgewendet, dann aber nur bis zur abgenommenen Maſche geſtrickt, und dieſe mit den darauf folgenden abgenommen werden, wodurch die Kappe in gleicher Breite bleibt. Hierzu muß aber das

vorherige Ferſenſtück um einige mal herum, länger geſtrickt werden. Eine dritte Art von Kappe wird gemacht, daß man gar nicht abnimmt, ſondern ohngefähr vier, fünf oder ſechs Maſchen nach der Nath umkehrt, und ſodann bei'm jedesmaligen Wiederhinkommen eine Maſche mehr dazu ſtrickt, bis keine mehr da ſind. Doch muß hierzu das Ferſenſtück viel kürzer ſein, als zu den vorigen, um die Unförmlichkeit des Strumpfes zu vermeiden. Dieſe Art Ferſe iſt aber am wenigſten zu empfehlen.

Eine vierte künſtlichere Art der Ferſe, welche, wenn das richtige Verhältniß getroffen wird, ſich beſonders gut an den Fuß ſchließt, aber leicht gar zu klein oder zu groß geräth, wird auf folgende Art gemacht: Nach gehöriger Vertheilung der Maſchen ſtrickt man, nicht wie bei den vorigen abwechſelnd links und rechts, ſondern immer fort rund herum, wobei man am Anfang der Nadel vor der Nath, und am Ende der Nadel hinter der Nath, einen Faden umſchlägt, welcher bei'm nächſtenmal herum abgeſtrickt wird, wodurch alle zweimal herum der Strumpf um zwei

Maſchen weiter wird. Dies wird etwas mehr, als ein halbmal ſo oft fortgeſetzt, als Maſchen auf auf der Nadel waren, bei 28 Maſchen auf der Nadel, etwa 17 mal, worauf die Kappe gemacht wird, die auf die Art der dritten, vorhin erwähnten, bewerkſtelligt wird, jedoch mit dem Unterſchied, daß man, nach dem dritten, oder viertenmal herum, auf beiden Seiten der Nath abnimmt, ſo wie unten in der Wade und zwar auf der rechten Seite, einmal ums andere, ſo das immer dreimal herum ſich zwiſchen jedem Abnehmen befinden, welches immer fortgeſetzt wird, bis man mit dem Hin- und Herſtricken an die letzte zugenommene Maſche kommt, wo dann die Ferſe fertig iſt. Bei dieſer ſowohl, wie bei den andern Ferſen, wird von hier an die Nath nicht weiter fortgeſetzt, man nimmt aber am Ende der Nadel nach der Nath, und am Anfang der Nadel vor derſelben ab, dergeſta't, daß bei jenem am Ende zwei Maſchen zuſammen geſtrickt werden, bei dem am Anfange die erſte abgehoben, und dann überzogen wird. über dies Abnehmen ſtrickt man ein- oder zweimal, und ſetzt es fort, bis der Strumpf

enge genug iſt, was der Fall iſt, wenn er gerade ſo weit iſt, als er vor dem Anfange der Ferſe war, oder auch wohl um etliche Maſchen enger. Sodann wird fortgeſtrickt, bis das Abnehmen wieder nöthig wird, um den Strumpf zuzumachen, was gleichfalls auf mehrere Arten geſchehen kann. Die folgende iſt wohl unter allen die beſte: Alle Maſchen in der ganzen Rundung werden, bei grobem Garne, in 8, bei mittlerem in 9, bei ganz feinem in 10 Theile getheilt, dann ſo vielmal abgenommen, daß, wenn z. B. die ganze Rundung 88 Maſchen enthielte, man 9 Maſchen ſtrickte, dann 2 zuſammen, dann wieder 9 und 2 zuſammen, bis man herum iſt. Sind es einige mehr, die ſich nicht gerade eintheilen laſſen, ſo ſtrickt man dieſe noch, ohne weiter abzunehmen. Dann wird achtmal herum geſtrickt, ohne Abnehmung, darüber, alſo einmal weniger als vorhin Maſchen zwiſchen dem Abnehmen waren, und ſtrickt nun wieder von der erſten Nadel an acht Maſchen, dann zwei zuſammen, und ſo fort bis es herum iſt, ſodann ſiebenmal herum, ohne abzunehmen, und ſo immer fort geringer, bis zuletzt gar nicht

mehr darüber geſtrickt wird, worauf man un- unterbrochen zwei Maſchen zuſammmen nimmt, ohne eine einzige andere Maſche dazwiſchen, ſo lange fort, bis nur noch ſechs Maſchen ſich in der ganzen Rundung befinden, die auf zwei Nadeln gleich vertheilt, und an einander gehalten werden, worauf man durch die erſte Maſche der vordern und hintern Maſche zu- gleich ſticht, und die Maſche durchzieht, eben ſo bei der zweiten und bei der dritten, jedes- mal die vorher gebildete Maſche überzieht, ſo daß nur noch eine einzige Maſche bleibt, durch welche der Faden gezogen und abgeſchnitten wird.

Vom Stricken der Kinderſocken.

Dieſe werden an der Spitze oder am Ende angefangen; hierzu ſchlägt man vier Maſchen auf, und zwar eine auf jeder Nadel, worauf man zu jeder Maſche zunimmt, einmal dar- über ſtrickt, ohne aufzunehmen, dann wieder bei allen acht Maſchen zunimmt, wieder dar- über ſtrickt, ſodann bei einer Maſche um die andere, und zweimal darüber, dann allemal bei der dritten Maſche zugenommen, und ſo

Digitized by Google

immer fort, bis es die gewünſchte Weite hat. Sodann wird bis zur Hälfte der Fußlänge fortgeſtrickt, und von da an das Ganze nicht mehr rings herum, ſondern getheilt auf der linken und rechten Seite, wie bei der Ferſe eines Strumpfes, fünf bis ſechs Maſchen ausgenommen, welche man gegen das Austrennen ſichert, indem man, wie bei'm Abnehmen gezeigt worden, eine Maſche über die nächſtfolgende zieht, welche man zuvor abſtrickt, ſodann wieder eine abſtrickt, und die vorige Maſche darüber zieht u. ſ. w. Hierauf werden die beiden Seiten fortgeſtrickt, bis die Socke beinahe die Länge des Fußes hat. Iſt man damit fertig, ſo wird eine Kappe von 10 bis 12 Maſchen Breite darüber geſtrickt, wie es oben bei der zweiten Ferſe-Art gezeigt wurde, faßt dann alle Maſchen in der Rundung der Socken auf die Nadeln, ſtrickt einmal herum, und macht Löcher, um ein Band durchziehen zu können. Dieſe Löcher werden ganz einfach gemacht, indem man blos ein oder zweimal die Nadel mit dem Faden umſchlingt und abnimmt, eine oder zwei Maſchen ſtrickt, dann wieder den Faden umſchlingt und abnimmt, u. ſ. w. Dann wird

ein- oder zweimal darüber geſtrickt, und zu- letzt auf oben gezeigte Art die Maſchen gegen das Auftrennen geſichert, indem man immer die einzige Maſche über die nächſtfolgende überzieht. Dies nennt man zuſchlingen oder überketten. Sollen die Kinderſocken die Form von Halbſtiefeln erhalten, ſo wird von dem andern Ende angefangen, wobei man wie bei der Ferſe verfährt. Auch braucht man nicht nothwendig von der Spitze anzufangen, man kann es eben ſo gut vom hintern Theil anfan- gen, wobei man da, wo die Rundung angeht, einige Maſchen aufſchlägt.

Vom Stricken der Handſchuhe

Dieſe werden wie ein Strumpf angefangen, ſo weit, als es die Dicke des Armes erheiſcht, und anfänglich ein kleines Rändchen zum Ver- hüten des Zuſammenrollens geſtrickt. Auch kann man vier oder fünfmal herum nach dem An- fange rechts ſtricken, dann einmal herum Löcher, d. h. den Faden umſchlagen und abnehmen, dann wieder eben ſo vielmal rechts, worauf man dann die Maſchen des Anfangs mit einer Nadel wieder aufnimmt, dieſelben von hinten herauf an die Nadel legt, die man eben ab- ſtricken will, und nun immer eine Maſche von

der vorderen, und eine Maſche von der hin- tern zuſammen abſtrickt, wodurch man ein ge- zacktes, doppeltes Rändchen erhält, welches auch manchmal bei Strümpfen angewendet wird, obwohl es viel Garn und Zeit weg- nimmt. Nach dieſem wird zwei oder drei Fin- ger breit geſtrickt, hierauf die Maſchen ſo ver- theilt, daß zur linken Hand die zwei Nadeln vor der Nath, zum rechten Handſchuh aber die beiden Nadeln nach der Nath einige Ma- ſchen mehr haben, als die andern, dann nimmt man am Ende der zweiten Nadel von der Nath eine Maſche zu, ſtrickt einmal darüber, bildet alsdann aus den beiden Maſchen ihrer vier, ſtrickt abermals darüber und fährt auf dieſe Art fort zuzunehmen, jedoch immer an denſelben Maſchen, ſo daß zum erſtenmal zwei Maſchen zwiſchen den zugenommenen geſtrickt werden, dann vier, ſodann ſechs, u. ſ. w., bis dieſe Erweiterung, welche die Maus ge- nannt wird, hinlänglich weit zum Daumen iſt. Dann werden dieſelben auf zwei Nadeln ver- theilt, die übrigen läßt man einſtweilen zurück, und ſtrickt den Daumen, wozu man indeſſen ſieben bis dreizehn Maſchen, oder verhältniß-

mäßig der Feine des Garns, mehr aufſchlägt, welches man blos durch Schleifen, welche man mit dem Faden um die Nadel ſchlingt, zu Wege bringt. Nach und nach werden aber dieſe Maſchen wieder abgenommen, nachdem einige⸗mal darüber geſtrickt worden, ſo daß man die erſte Maſche abhebt und über die folgende zieht, die beiden letzten aber zuſammen ſtrickt, worauf man jedesmal wieder einmal herum darüber ſtrickt, ehe wieder abgenommen wird. Dadurch wird ein kleines, oben ſpitz zugehen⸗des Zwickelchen gebildet, worauf man den Daumen ununterbrochen fort ſtrickt, bis er lang genug iſt, und ihn dann wie einen Strumpf zuſpitzt. Dann nimmt man wieder die andern Nadeln, hebt die Maſchen des Daumenzwickelchens auf, und bildet aus die⸗ſen, ſo wie bei'm Daumen durch Abnehmen ein ſpitzes Zwickelchen auf beiden Seiten. Wenn das Stück ſo lang iſt, daß es bis zum An⸗fang des kleinen Fingers reicht, werden die Maſchen zu den Fingern ſo vertheilt, daß die meiſten auf den Zeigefinger kommen, weil der große und vierte Finger durch die vom Zwik⸗kelchen auf beiden Seiten übrig bleibenden

Maſchen das enthalten können, was denſelben zur Weite fehlt, dahingegen bei dem Zeigefinger, der ſo dick als der große iſt, nur ein Zwickel vorkommt. Manche fangen bei dem Zeigefinger an, es iſt aber beſſer bei dem kleinen anzufangen, wobei man, wie bei'm Daumen, Maſchen zu einem Zwickelchen aufnimmt, doch hier etwas weniger. Iſt der kleine Finger fertig, ſo wird zwei- bis dreimal herum geſtrickt, wobei jedoch die Maſchen des Zwickelchens, wie natürlich, aufgehoben und auf beiden Seiten abgenommen werden, worauf zu dem folgenden Finger geſchritten, und ebenfalls auf der andern Seite ein anderes Zwickelchen angefangen wird, und dies ſo fort bis der Handſchuh fertig iſt.

Vom Stricken der Kinderjäckchen.

Dieſe können oben oder unten angefangen werden, doch geſchieht es am beſten von unten. Zuerſt wird ein Stück von ohngefähr drei viertel Elle breit, und eine achtel Elle lang geſtrickt, welches unten und auf beiden Seiten einen gemuſterten Rand bekommt. Alles Uebrige kann man nach Gutdünken entweder ganz rechts, oder nach einem Muſter ſtricken,

doch muß letzteres ein anderes, als am Rande ſein. Dann wird eine Reihe Löcher zum Banddurchziehen gemacht, welche Löcher auf folgende Art gemacht werden, weil die gewöhnlichen zu klein ſein würden: Zwei Maſchen werden nämlich zuſammen geſtrickt, der Faden zweimal um die Nadel geſchlungen, dann eine Maſche ab- und über die folgende Maſche gezogen. Bei'm nächſten darüber ſtricken hat man nun ſo viele Maſchen weniger, als es Löcher gegeben hat, weil der Faden, obgleich zweimal umſchlungen, doch nur als eine Maſche abgeſtrickt werden kann; bei dem zweiten Herumſtricken wird aber bei dieſer Maſche wieder aufgenommen, wodurch das fehlende erſetzt, und das Loch groß genug iſt. Auch kann man die Löcher um die Socken eben ſo ſtricken.

Sind die Löcher fertig, ſo wird noch einigemal herum geſtrickt, dann werden die Maſchen nach folgendem Verhältniß vertheilt: Wenn die Maſchen nämlich angenommen 160 wären, ſo kommt auf jedes Hintertheil 30, auf jeden Aermel 20, und 60 zum Vordertheil. Hierauf ſtrickt man die Vorder- und Hintertertheile, jedes einzeln und ungefähr zwei Fin-

ger breit, worauf ſie wieder zuſammen genommen werden; doch werden zwiſchen jedem Hinter- und Vordertheile etwa 30 Maſchen aufgenommen, welche wie der Zwickel bei Handſchuhen, durch Abnehmen auf beiden Seiten nach und nach bis auf 8 vermindert werden.

So oft man an dem Zwickel abnimmt, wird zu gleicher Zeit jedesmal auch an dem Hintertheile und an beiden Seiten des Vordertheils abgenommen. Iſt auf dieſe Art wieder ohngefährt 2 Finger breit geſtrickt worden, ſo wird nicht mehr abgenommen, aber ein Rändchen gemacht, und eine Reihe Zuglöcher, worauf die Maſchen feſt geſchlungen werden. Nun werden die Aermel angefangen, wozu nichts weiter erforderlich iſt, als die Maſchen des ſchon fertigen Armlochs ringsum aufzuheben, und an den unten gelaſſenen 20 Maſchen einigemal von beiden Seiten abzunehmen, dann fortzuſtricken, bis der Aermel die gehörige Länge von etwa einer viertel Elle hat, der dann ebenfalls unten mit einem Rändchen und einer Reihe Löcher verſehen wird.

Häufig werden dieſe Jäckchen mit Patentmaſchen geſtrickt, wodurch ſie wärmer und elaſtiſcher, aber auch dicker werden. Das Patent-

muſter ſtrickt ſich bei einem offnen Stück leichter, als bei einem runden, doch iſt es in beiden Fällen einfach, und beſteht blos darin, daß man den Faden um die Nadel ſchlingt, und zugleich eine Maſche von oben herein abſticht, als wolle man eine linke Maſche ſtrikken, dann wird eine rechte geſtrickt, dann wieder umgeſchlagen und abgeſtochen u. ſ. w. Auf der linken Seite wird jene zuvor abgeſtrickte Maſche ganz wie auf der vorigen Seite mit Umſchlingung des Fadens abgeſtochen, die andere vorher abgeſtochene aber zugleich mit dem Faden recht abgeſtrickt, wodurch ein ſtreiſiges Muſter entſteht, weil die auf der einen Seite rechts geſtrickte Maſche auf der andern Seite eine linke wird.

Bei'm Stricken im Kreiſe herum, muß man allemal bei'm zweitenmal herum die Maſche mit dem Faden links abſtricken, die rechte aber abheben. Kamiſole für Erwachſene können auf dieſelbe Art gemacht werden; doch werden dieſe auch häufig theilweiſe verfertigt, und dann die einzelnen Stücke an einander geſtrickt oder genäht.

Vom Stricken der Kinderhäubchen (Mützen).

Dieſe werden oben in der Mitte des Kopfes angefangen, und dazu vier Mäſchen aufgeſchlagen, dann nach und nach durch zunehmen erweitert, wobei man mit Löchern auf viele Arten einen Stern bildet, wovon wir mehrere hier angeben wollen. Der gewöhnliche Stern wird auf folgende Weiſe gemacht: umgeſchlagen und eine Maſche geſtrickt bis er herum iſt, dann einmal herum darüber, dann wieder umgeſchlagen und eine Maſche, und noch einmal darüber. Bei den hierdurch entſtandenen Löchern, welche man im Kreiſe hat, bleibt es, worauf jetzt zwei Maſchen nach dem Umſchlagen geſtrickt werden, darauf nach abermaligem darüber ſtricken, drei, dann vier u. ſ. w., bis nach Befinden der Weite des Kopfs oder Feinheit des Garns 12 bis 17 Mäſchen dazwiſchen ſind. Nun ſtrickt man nach dem Umſchlagen eine Maſche, ſchlägt wieder um, und ſtrickt dann alle Mäſchen bis zum nächſten Loche, die beiden letzten ausgenommen, welche zuſammen genommen werden, ſo daß, wenn vorher 13 Maſchen zwiſchen

2 Löchern waren, nun noch 11 zwiſchen dem zweiten Loche und dem Abnehmen ſind. Es wird nochmals darüber geſtrickt, umgeſchlagen und 3 Maſchen geſtrickt, dann umgeſchlagen, 10 Maſchen geſtrickt und 2 zuſammen genommen; das folgendemal umgeſchlagen, 5 Maſchen geſtrickt, umgeſchlagen, 9 Maſchen gemacht und abgenommen u. ſ. w., ſo daß die Maſchen zwiſchen beiden Löchern ſich jedesmal um 2 vermehren, zwiſchen dem zweiten Loche und Abnehmen aber um eine vermindern, bis zuletzt die beiden letzten zuſammen genommen, und der einfache achtblättrige Stern fertig iſt.

Eben ſo wird der doppelte Stern gemacht, nur daß man ſchon, ſobald 7 bis 9 Maſchen ſich zwiſchen den Löchern befinden, wie oben umgeſchlagen, eine Maſche ſtrickt, umſchlägt, dann alle Maſchen bis zum folgenden Loche ſtrickt, von denen die 2 letzten wieder abgenommen werden. Wenn alle Maſchen zwiſchen den Löchern abgenommen, fängt das Zumachen wieder an, alſo wieder umgeſchlagen, eine Maſche, umgeſchlagen, dann alle Maſchen geſtrickt, das nächſte Loch aber mit der folgenden abgenommenen Maſche wieder zuſammen

genommen, worauf es dann wie gewöhnlich fortgeht, bis der Stern zu iſt. Will man bei dieſem doppelten Stern Mühe und Zeit anwenden, ſo kann man den erſten kleinen gemuſtert ſtricken, etwa eine verdrehte und eine linke Maſche, den zweiten großen aber wieder ganz mit rechten Maſchen, und den Zwiſchenraum der 8 Blätter des Sterns wieder mit einem Muſter ausfüllen, entweder mit dem, womit man das ganze Häubchen ſtricken will, oder mit einem andern. In dem letzten Falle wird, wenn der Stern fertig iſt, einmal herum Löcher, oder einigemal links, oder ein Einfaſſungsmuſter geſtrickt, um die beiden Muſter gehörig zu unterſcheiden.

Iſt der Stern fertig, ſo ſtrickt man rund herum ein beliebiges Muſter, und zwar doppelt ſo vielmal als der Hauptſtern Maſchen in der Breite hatte, mithin bei einer 12 maſchigen Breite, 24 mal herum, doch eher mehr als weniger. Sodann läßt man noch einige Maſchen mehr als der Zwiſchenraum zweier Sternblätter auf einer beſondern Nadel, die man nicht mehr abſtrickt, oder reiht ſie auch, damit die Nadel nicht hindert, auf einen Fa-

den und ſtrickt alles Uebrige nicht mehr im Kreiſe herum, ſondern wie eine Ferſe, etwa 36 mal, wenn das im Kreiſe geſtrickte 24 mal betrug, nimmt dann, wie nach beendigter Ferſe, die Seitenmaſchen, ſo wie die hinten gelaſſenen auf, und ſtrickt dann wieder im Kreiſe herum, irgend ein Muſter, welches ſich zum Rande paßt, wobei jedoch an den Enden, alle zwei oder dreimal herum, eine Maſche aufgenommen werden muß. Hat man nun den Rand in gehöriger Breite, etwa Finger, Daumen, oder zwei Fingerbreit geſtrickt, ſo werden Löcher gemacht, um ein Bändchen durchziehen zu können, ſtrickt dann noch einigemal rechts, und überkettet zuletzt die Maſchen.

Eine ſich recht ſchön ausnehmende dritte Art von Stern, macht man auf nachſtehende Weiſe. Der Anfang iſt ganz wie der vorige; ſobald aber erſt zwei Maſchen zwiſchen jedem Loche ſich befinden, wird das nächſtemal, nachdem man darüber geſtrickt hat, umgeſchlagen, und zwei zuſammen geſtrickt. Dann wird, wenn abermals darüber geſtrickt worden, wieder umgeſchlagen, eine Maſche geſtrickt und umgeſchlagen, und da nun noch drei Maſchen

bis zum folgenden Loche ſind, ſo wird erſt erſt eine geſtrickt, und die nächſtfolgenden zwei zuſammen genommen. Das nächſtemal werden zwei Maſchen zwiſchen dem zweiten Loche und dem Abnehmen geſtrickt, dann drei Maſchen und ſo fort, ſo groß der Stern werden ſoll, was von 16 bis 30 Löchern ſein kann, verhältnißmäßig des Garns und der Kopfgröße. Will man den Stern ſchließen, ſo nimmt man nach dem zweiten Loche ab, ſo daß die erſte Maſche aufgehoben und über die folgende gezogen wird, worauf bis zu den zwei letzten Maſchen geſtrickt wird, die man zuſammen nimmt. Es wird dann das nächſtemal wie gewöhnlich darüber geſtrickt, umgeſchlagen, eine Maſche geſtrickt, umgeſchlagen, zwei Maſchen geſtrickt, umgeſchlagen und abgenommen. Das Abnehmen am Ende bleibt natürlich immer daſſelbe, wie nach dem dritten Loche. Die Maſchen zwiſchen dem zweiten und dritten Loche, vermehren ſich folglich jedesmal um zwei, ſo wie die zwiſchen den abgenommenen ſich um zwei vermindern, bis ſie zuletzt ganz zuſammen ſtoßen, und der Stern beendigt iſt.

Ein ganz vorzüglich hübſcher iſt folgender

vierte Stern, welcher zugleich mit einem Muſter verbunden iſt, dergeſtalt daß das ganze Häubchen ununterbrochen fortgeſtrickt werden kann, bis ſolches fertig iſt. Der Anfang iſt dem vorigen völlig gleich, und ſobald man erſt ſechs Maſchen auf jeder Nadel hat, wird, wie bei dem dritten, für die nächſten dreimal herum verfahren, dann aber wird bei dem darüber ſtricken in der Maſche zwiſchen beiden Löchern zugenommen und die beiden letzten vor dem nächſten Loche abermals abgenommen, und ſo jedesmal bei'm darüber ſtricken über die gemachten Löcher, bis die Mütze faſt ſo weit iſt, als ſie werden ſoll. Hat man auf dieſe Art 26 oder nach Befinden 30 Löcher gemacht, ſo fängt das Muſter folgendermaßen an: Nachdem wie gewöhnlich umgeſchlagen worden, werden wieder zwei Maſchen geſtrickt, eine abgehoben und über die folgende gezogen, wieder zwei Maſchen geſtrickt, umgeſchlagen und dann bis zu den letzten zwei Maſchen vor der nächſten Löcherreihe fortgeſtrickt, die wie immer zuſammen genommen werden. Dieſe Maſchenzahl muß entweder 17 oder 21 betragen, je nachdem man mit 26 oder 30 Löchern das

Muſter angefangen hat. Ganz wie gewöhnlich wird bei'm darüber ſtricken verfahren, d. h. man nimmt in der Maſche zwiſchen beiden erſten Löchern zu, und die beiden letzten im Sternblatt wieder ab. Das nächſtemal wird wieder umgeſchlagen, eine Maſche geſtrickt, umgeſchlagen, fünf Maſchen geſtrickt, eine abgehoben, über die folgende gezogen, zwei Maſchen geſtrickt und umgeſchlagen. Daſſelbe iſt es immer bei dem darüber ſtricken. Das folgendemal iſt es wieder, wie bei'm Anfang des Muſters, ſo daß nach den beiden durch eine Maſche getrennten Löchern zwei Maſchen geſtrickt werden, dann abgenommen, zwei Maſchen, umgeſchlagen, zwei Maſchen, abgenommen, zwei Maſchen, wieder umgeſchlagen und ſo ununterbrochen fort.

Dieſes angegebene Muſter iſt einfach und hübſch, es beſteht aus abwechſelnden Streifen von Löchern und etwas erhabenen rechten Maſchen, mit einem abgenommenen Streifen, welche ſchräg von der Rechten zur Linken laufen, während die Löcherreihen des Sterns Schneckenwendungen von der Linken zur Rechten bilden.

Man kann auch, bei einem gewöhnlichen Sterne, das Häubchen ganz rund bis zum Rande fortſtricken. Der Rand aber, und eine oder zwei Reihen Löcher auf beiden Seiten des Rands, zum Band durchziehen, ſind unerläßlich.

So wie der Stern zu einem Kinderhäubchen, wird auch der Stern zu einem Geldbeutel geſtrickt, doch wird dieſer zuweilen nur aus 7 Blättern ſtatt 8 gemacht, damit er ſpitzer zulaufe, in welchem Falle man gleich mit 7 Maſchen im Kreiſe anfängt.

Bei der Perlenſtrickerei wird entweder blos das Muſter von Perlen geſtrickt, indeß der Grund aus Baumwolle oder Seide beſteht, oder beſteht der Grund ebenfalls aus Perlen. Im erſten Falle hat man nur die Perlen des Muſters auf den Faden zu ziehen, mit dem man ſtrickt, im letztern aber auch die Grundperlen zugleich, und man hat alsdann weiter nichts zu thun, als ununterbrochen Perlen fortzuſtricken. Jeden Falls aber muß man ſchlechterdings bei'm Aufziehen der Perlen von der linken Seite des Muſters zur Rechten gehen, bei'm Stricken ſelbſt aber von der Rechten zur Linken. Man thut bei ſchwierigen

Muſtern wohl, nur ein- oder höchſtens zwei-mal herum Perlen einzufädlen. Die Perlen werden mit verdrehten Maſchen geſtrickt, weil ſie bei rechten ſich leicht hinterſchieben und bei'm nächſten Herumſtricken muß die Maſche über einer Perle, auch wenn ſie keine Perle dieſesmal enthält, noch einmal verdreht geſtrickt werden.

Vom Stricken nach Muſtern oder dem löcherigen Stricken.

Die Strickmuſter ſind ſo mannigfaltig als abwechſelnd, ſo manche gehn zur Vergeſſenheit über, als deren neue auferſtehen, und wir ent-halten uns um ſo mehr deren hier anzuführen, als es einestheils ohnehin zwecklos wäre, an-derntheils aber die Muſter ſelbſt leicht anzu-ſchaffen, noch leichter durch Leihen zu bekom-men, und dann leicht auf Muſterbogen zu co-piren ſind; auch wird eine nur einigermaßen geübte Strickerin jedes Muſter beſſer nachbil-den, als ſie es durch eine Beſchreibung erler-nen kann. Wir beſchränken uns deßhalb hier blos auf's Allgemeine, in ſo weit ſolches nicht ſchon durch das Vorhergehende abgehandelt worden iſt.

Zu Rändern eignen ſich vorzüglich diejenigen Muſter, welche entweder gar nicht oder doch nicht zu löcherig ſind.

Ehe und bevor man ein Muſter zu ſtricken beginnt, zähle man die Maſchen, welche dazu gehören, um eine Abtheilung deſſelben ſtricken, und die Maſchen des Strumpfs, wenn es in einem Rande iſt, hiernach eintheilen, und je nachdem ſie nicht ganz ausreichen, oder ihrer zu viel ſind, einige zuvor zu: oder abnehmen zu können. Bei ſehr löcherigen Muſtern, welche ſich ihrer Natur nach ſtark weiten, iſt es überhaupt gut, etwas abzunehmen. Das Abgenommene wird, ſobald der Rand fertig iſt, eben ſo wieder aufgenommen. Bildet das Muſter aber Schlangenkettchen, Flechten oder andere Formen, welche ſich zuſammen ziehen, ſo verfahre man umgekehrt und nehme Anfangs zu und dann wieder ab.

Um nun die Beſchreibungen der Muſter zu erleichtern und unnöthige Wiederholungen zu vermeiden, werden wir die Maſchen, welche zu einer Abtheilung des Muſters gehören, die Breite jedesmal nennen, ſo vielmal herum aber, als zu einer Abtheilung nöthig ſind, die

Höhe derſelben. Wir wollen deßhalb jedesmal nur eine Abtheilung beſchreiben. Es kommt öfters bei Muſtern viel darauf an, ob das Abnehmen durch Ueberziehen einer abgehobenen Maſche oder auch durch Zuſammenſtricken zweier geſchieht, wir werden erſteres Abnehmen, letzteres Zuſammenſtricken oder Zuſammennehmen nennen.

Nro. 1. Fünfzehn Maſchen breit, 8mal herum hoch. Das erſtemal werden 4 linke Maſchen geſtrickt, 2 zuſammen genommen, 1 platten, den Faden übergeſchlagen, 1 platten, übergeſchlagen, 1 platten, übergeworfen, 7 linke, 2 zuſammen genommen, 1 rechts übergeſchlagen und 1 rechts. Das zweitemal herum wird jede rechte Maſche, rechte und linke, links abgeſtrickt. Das drittemal 5 linke, 2 zuſammen genommen, 1 rechts übergeſchlagen, 3 rechts übergeſchlagen, 1 rechts übergeworfen und 5 linke, 2 zuſammen genommen, 1 rechts und übergeſchlagen. Das vierte, ſechſte und achtemal wird jederzeit wie bei'm zweitenmal verfahren. Das fünftemal 2 linke, 2 zuſammen genommen, 1 rechte übergeſchlagen, 5 rechte übergeſchlagen, 1 rechte übergeworfen, 3 linke, 2 zuſammen genommen, 1 rechts übergeſchlagen, 5 rechts. Das ſiebentemal 1

linke, 2 zuſammen genommen, 1 rechts über- geſchlagen, 7 rechts übergeſchlagen, 1 rechts übergeworfen und 1 links. So wird fortge- fahren wie bei'm erſten, doch ſo, daß immer im halben Deſſein die rechten und linken Ma- ſchen verſetzt ſind.

Nro. 2. 10 Maſchen breit, 8mal herum hoch. 1 linke übergeworfen, 2 rechte überge- ſchlagen, 1 rechte übergeſchlagen, 2 rechts, 2 zuſammen genommen, 1 links, 1mal herum, rechts um den linken wieder links. Das dritte- mal wie das erſte, ſo fort bis 8mal hoch, dann verſetzt, an der Stelle der linken eine rechte, und wieder wie das erſte.

Nro. 3. 29 Stich breit und 29 hoch. Erſtens den Faden umgeſchlagen, 1 Maſche gedreht, 3 linke, 1 gedreht, ſo fort bis die 29 Maſchen geſtrickt ſind. Das zweitemal wieder eben ſo, nur das die übergeſchlagene Maſche glatt geſtrickt wird. Das drittemal wird mit den verdrehten und linken Maſchen im- mer noch eben ſo fortgeſtrickt, nur daß die erſte übergeſchlagene Maſche links geſtrickt wird, zuvor und darnach wieder übergeſchla- gen, wo alsdann in dieſer Abtheilung in zwei-

nal hoch immer mit einer Maſche verdreht und links abgewechſelt wird, ſo wird es 7 mal hoch geſtrickt, bei'm achtenmal wird in jedem linken Streifen, eine Maſche zuſammen genommen, damit 2 linke bleiben, 5 mal darüber geſtrickt, und wieder 2 zuſammen genommen das 1 bleibt, 3 mal darüber, und dieſe linken mit denen verdrehten Maſchen abgenommen, wird 4 mal darüber und jene 2 zuſammen genommen, und ſo fort bis ſie alle zuſammen ſind, was dann einen Fächer bildet, und die andere Abtheilung durch immer 2 mal hoch einer linken und verdrehten Maſche ausgefüllt wird.

Nro. 4. 12 Maſchen breit, 24 mal herum hoch. Das erſtemal umgeſchlagen, abgenommen, 7 Maſchen links, 2 Maſchen rechts, zuſammen genommen, umgeſchlagen, 1 rechte Maſche u. ſ. w. Das zweitemal dieſelben 7 Maſchen, die das vorigemal links waren, wieder links, die andern 5 Maſchen alle rechts. Das drittemal wie das erſte, das vierte wie das zweite. Das fünſte werden von den 7 linken Maſchen nur 5 links geſtrickt, die Löcher aber auf jeder Seite um eine Maſche hin-

ausgerückt, ſo daß ſich 3 rechte Maſchen zwiſchen derſelben befinden; das ſiebente wie das fünfte. Bei dem neuntenmal werden nur 3 linke Maſchen geſtrickt und die Löcher mit dem Abnehmen wieder um 1 Maſche hinausgerückt, ſo daß ſich jetzt 5 rechte Maſchen zwiſchen derſelben befinden. Das eilfte wieder wie das neunte. Bei dem dreizehnten geht es wieder von vorn, doch wird das Muſter verſetzt, und zwar ſo, daß die beiden Löcher mit den 5 rechten Maſchen die 7 linken des erſtenmals bilden, die mittlere der 3 linken aber die einzelne rechte; übrigens geht es ganz wie von 1 bis 12. Bei dem zweiten, vierten, ſechſten u. ſ. w. wird allemal das, was vorher links war, wieder links, das Uebrige alles rechts geſtrickt.

Nro. 5. 7 Maſchen breit, 12 mal herum hoch oder vielmehr eigentlich 24. Das erſtemal umgeſchlagen, 5 Maſchen rechts, 2 zuſammen, das zweite, viertemal u. ſ. w. darüber geſtrickt, das drittemal eine Maſche umgeſchlagen, 4 Maſchen, 2 zuſammen, das fünftemal 2 Maſchen, umgeſchlagen, 3 Maſchen 2 zuſammen genommen. So geht es fort, daß

vor dem Umſchlagen der Maſchen mehr, nach⸗her aber weniger werden, bis endlich bei'm eilftenmal herum vorher 5 Maſchen ſind und das Zuſammennehmen gleich nach dem Um⸗ſchlagen folgt; bei'm dreizehntenmal wird ver⸗ſetzt, ſo daß nach der das vorigemal zuſammen genommenen Maſche noch 2 geſtrickt werden und hierauf umgeſchlagen und abgenommen, bei'm fünfzehntenmal wird umgeſchlagen, eine geſtrickt, abgenommen, bei'm ſiebenzehntenmal 2 nach dem Umſchlagen geſtrickt und dann ab⸗genommen bis bei'm drei und zwanzigſtenmal 5 Maſchen zwiſchen dem Loch und dem Abneh⸗men ſich befinden, das nächſte Umſchlagen aber gleich auf das Abnehmen folgt, worauf es dann bei'm fünf und zwanzigſtenmal wieder von vorn an geht und zwar ſo, daß nachdem man die Maſchen des letzten Lochs und noch eine abgeſtrickt, wieder 2 zuſammen genommen werden, dann umgeſchlagen und 5 rechts.

Nro. 6. 18 Maſchen breit, 13 mal herum hoch. Das erſtemal 9 Maſchen links, 9 Ma⸗ſchen rechts, das zweite⸗, dritte⸗ und viertemal eben ſo, wie denn überhaupt die 9 linken Ma⸗ſchen immer links bleiben, ohne weiteres

Muſter. Bei den 9 rechten aber wird am fünftenmal zwiſchen jeder Maſche umgeſchlagen, ſo daß 8 Löcher entſtehen, die beiden folgendenmale, alſo das ſechſte und ſiebente, werden alle dieſe Maſchen, die nun ſtatt 9, 18 geworden ſind, rechts geſtrickt, dann 2mal herum ganz links, und nun bei den nächſten 4mal herum, die vorher rechts geweſenen Maſchen wieder rechts, nur daß auf beiden Seiten derſelben jedesmal abgenommen wird, und zwar am Anfang überſchlagen und am Ende zuſammen genommen, wodurch es dann wieder in's Gleiche iſt.

Nro. 7. 5 Maſchen breit, 4mal herum hoch. Das erſtemal umgeſchlagen, abgenommen, 3 Maſchen rechts; das zweitemal rechts darüber geſtrickt, das drittemal 1 Maſche, umgeſchlagen, abgenommen, 2 zuſammen genommen, umgeſchlagen. Das viertemal wie das zweitemal, das fünftemal wie das erſtemal. Doch muß die Löcherreihe, die gleich bei'm erſtenmal angefangen wurde, fortwährend von der rechten nach der linken Seite hinlaufen, ſo daß die beiden Löchermaſchen,

nebſt der einzelnen zwiſchen denſelben diesmal die 3 rechten Maſchen bilden.

Nro. 8. dient zur Einfaſſung, 9 Maſchen breit, 11mal herum hoch. Das erſte- und zweitemal ganz links. Das drittemal 2 Maſchen nur abgehoben, ohne ſie zu ſtricken, 7 Maſchen rechts. Das viertemal dieſelben Maſchen wieder abgehoben, was überhaupt 7mal herum immer geſchieht; dann 2 Maſchen, umgeſchlagen, abgenommen, daſſelbe wiederholt und 1 Maſche. Das fünfte-, ſiebente- und neuntemal dieſe 7 Maſchen rechts. Das ſechſtemal 1 Maſche umgeſchlagen, abgenommen, daſſelbe noch 2mal wiederholt. Das achtemal wie das vierte. Hierauf wieder 2mal herum alles links.

Noch werde ich einige ganz leichte Muſter erwähnen, die als Ausfüllung zu brauchen ſind. Das erſte, unter dem Namen à jour bekannt, iſt vorzüglich bei ſolchen Stickereien anzuwenden, die nicht im Kreiſe herumgehen und namentlich bei dem Schlitz langer Geldbeutel, weil es unter allen Muſtern ſich in Seide am ſchönſten ausnimmt. Es beſteht blos aus Umſchlagen, Abnehmen und einer

Maſche rechts, was dann auf der linken Seite wiederholt wird, ſo daß der zuvor umgeſchlagene Faden die rechte Maſche wird. Dies iſt das Einzige bei dem auf beiden Seiten gleich geſtrickt wird; bei allen andern wird das, was auf der einen Seite rechts war, auf der andern links und umgekehrt.

Ein zweites Ausfüllungsmuſter wird bei dem erſtenmal herum 2 Maſchen geſtrickt und umgeſchlagen u. ſ. w., ohne abzunehmen, bei'm zweitenmal aber wird der Faden mit der vorhergehenden Maſche zuſammen geſtrickt, dann derſelbe Faden wieder aufgegriffen, die nächſtfolgende Maſche geſtrickt und der Faden darüber gezogen. Bei'm drittenmal wird wieder umgeſchlagen und 2 Maſchen, nur muß das Umſchlagen nicht über das vorige, ſondern zwiſchen den beiden vorher rechten Maſchen kommen.

Ein drittes iſt noch einfacher. Man ſchlägt um, ſtrickt 2 zuſammen und dann noch eine Maſche rechts, ſtrickt dann einmal rechts darüber und verfährt dann wieder wie das erſtemal, doch ſo, daß allemal die Lochmaſche mit

der vorhergehenden rechten zuſammen geſtrickt wird.

Unſern Leſerinnen ſei empfohlen, ſich von allen den oben erwähnten Muſtern eine Muſterkarte anzulegen, da es nicht nöthig iſt, Zeichnungen beizufügen. Sie werden auf dieſe Art ſich am beſten überzeugen, wie jedes einzelne ausſieht, und wozu es anwendbar iſt. Dieſe Muſterkarte werden ſie aber wohl thun, im Kreiſe herum, wie einen Kinderſtrumpf anzufangen, weil manche Muſter, z. B. die mit verdrehten Maſchen, ſich nicht gut auf der linken Seite ſtricken. Dann würde es für ſolche Strickerinnen, die noch wenig Uebung haben, zu beſchwerlich ſein, das ganze Muſter umzukehren, da natürlich alles, was auf der rechten Seite rechts iſt, auf der linken Seite links wird, das aber, was auf der einen Seite der Anfang des Muſters iſt, auf der andern das Ende bildet.

Außer dem, was ſchon beſchrieben worden, pflegt man auch wohl noch Kinderröckchen oder Unterröckchen für Erwachſene entweder in Patent, oder auch doppelt zu ſtricken. Dieſe Röcke werden blattweiſe, mit zwei langen, an-

Ende mit einem Knopf verſehenen Nadeln geſtrickt, und die einzelnen Theile entweder zuſammen genäht, oder, was gewöhnlicher iſt, zuſammen geſtrickt, indem man eine Maſche des einen, und eine des andern Blatts zuſammen auffaßt, abſtrickt, und wenn man ihrer zwei auf der Nadel hat, die eine überzieht. Das doppelte Stricken, welches hierbei oft vorkommt, geſchieht auf dieſelbe Art wie das Patentſtricken, und zwar eine Maſche von oben herunter abgeſtochen und eine rechts geſtrickt; nur wird dabei der Faden nicht um die Nadel, ſondern vorgeſchlagen, woſelbſt er auch liegen bleibt, und hinter und über demſelben die Maſche abgeſtochen. Die linke Seite, welche wie die rechte ausſieht, wird eben ſo gemacht.

Vom Häckeln.

Dieſes hat ſehr viel Aehnlichkeit mit dem Stricken, weshalb wir deſſen hier beiläufig erwähnen. Daſſelbe wird jedoch nicht mit Stricknadeln, ſondern mit einer gewöhnlichen Tambourirnadel gemacht, und zwar mit cordonnirter Seide, weil alles andere Material nicht feſt genug gedreht iſt. Die beſte Art des

Anfangs iſt folgende: Man nimmt ein Stück fingerbreites leinenes Band, etwas länger als die Weite deſſen, was man häckeln will, näht an demſelben eine Reihe Feſtonierſtiche, und zwar ſoviel an, als man Maſchen zur gehörigen Weite braucht, wobei es ein wenig auf die Stärke des Fadens ankommt; meiſtens etwa 180 Stiche auf einen gewöhnlichen Geldbeutel. Dieſe Feſtonierſtiche werden natürlich mit einer Nähnadel gemacht, und dienen blos um einen Anfang zu haben, woran man die Arbeit faſſen kann, denn ſie werden, ſobald man fertig iſt, zuſammt dem Bande abgeſchnitten. In den erſten dieſer Stiche ſticht man mit der Tambourirnadel, zieht eine Schleife von dem Faden durch, mit dem man arbeiten will, ſticht dann in den zweiten Stich, holt dann wieder eine Schleife hervor, ſchlingt den Faden um das Häckchen an der Nadel, und zieht ihn durch die beiden Schleifen, wodurch er nun ſelbſt wieder eine Schleife bildet, welche man auf der Nadel behält, ſie in den folgenden Stich hineinſteckt, eine Schleife durchholt, den Faden nochmals um die Nadel ſchlingt und durch beide Schlei-

ſen zieht u. ſ. w. Hierdurch entſteht ein Kettchen, welches ſich leicht auftrennt, und das man, wenn man zu arbeiten aufhört, dadurch gegen das Auftreunen bewahrt, daß man die Schleiſe entweder mit einer Nadel befeſtigt, oder auch den Zwirnsknaul durchzieht. Iſt der Faden zu Ende und fängt man einen neuen an, ſo wird über das letzte Ende gehäckelt, indem man daſſelbe vor den Faden hält, mit dem gearbeitet wird, die Schleife aber wieder vor das Ende herauszieht und ihn auf dieſe Art mit derſelben bedeckt. Auf dieſelbe Art verfährt man auch oft, wo mit mehreren Farben gehäckelt wird, doch iſt ſolches nicht immer anzurathen, weil die Fäden gern durchſchimmern. Wo alſo nichts darauf ankommt, iſt es räthlicher, die Fäden auf der linken Seite herum laufen zu laſſen, und ſie nur von Zeit zu Zeit mit einzuhäckeln, damit ſie nicht gar zu lang werden. Häckelt man mit mehr als einem Faden, ſo iſt auch ein Brettchen durchaus nöthig anzuwenden, etwa ein bis zwei Finger breit, welches gerade in die Weite paßt, da es beinahe unmöglich iſt, das zuſammen ziehen zu verhüten. Dabei wird die

Arbeit umgewendet, daß die rechte Seite nach innen an das Brettchen zu liegen kommt; faßt alsdann das Brettchen mit der linken Hand von unten, mit dem Faden über den Zeigefinger, und häckelt dann an der linken Seite des Brettchens fort.

Bei'm Häckeln nach Muſtern, wie ſie auch ſein mögen, vergeſſe man nicht, daß die Schleife, welche eben gemacht worden, ſich erſt bei der folgenden an das Kettchen ſchließt, weßhalb man, wenn ein Stich von einer Farbe auf dem vorliegenden Muſter unmittelbar über einen andern kommen ſoll, dieſen Stich an der Arbeit ſchon an dem vorhergehenden machen muß, ſo wie man auch natürlich nicht da, wo die Farbe auf dem Muſter aufhört, ſondern ſchon einen Stich früher mit derſelben ſchließen muß, und wenn z. B. ſechs Stiche mit einer Farbe gemacht worden ſind, erſt fünf fertige ſieht, weil der ſechſte noch auf der Nadel iſt.

Bei'm Häckeln geſchieht das Abnehmen durch Ueberhüpfung eines Stiches; das Zunehmen entweder dadurch, daß man durch einen und denſelben Stich eine Schleife zieht,

Digitized by Google

oder daß man, ehe man die Nadel in den nächſtfolgenden Stich bringt, erſt den Faden durch die Schleiſe zieht, die ſich auf dem Haken befindet, wodurch ſich natürlich bei'm folgendenmal herum an dieſer Stelle ein Stich mehr befindet, als früher. Bei'm löcherigen Häkeln wird auf dieſelbe Art verfahren, dabei viermal den Faden durch die Schleiſe gezogen, und erſt dann einen ordentlichen Stich in die vierte Schleiſe gemacht. Bei'm nächſtenmal herum wird eben ſo verfahren, man ſticht in den mittelſten Stich der kleinen Bogen, die auf dieſe Art entſtanden ſind, wodurch eine Art von Netz entſteht, welches aber weder hübſch noch dauerhaft iſt. Es nimmt ſich, beſonders bei Schattirungen oder abwechſelnden Streifen, beſſer aus, wenn man 4 Maſchen frei häckelt (ſo wird das bloße durchziehen des Fadens durch die Schleiſe genannt) und dann wieder 4 auf die gewöhnliche Art, und dieſes, wenn man wieder herum kommt, ſchräg laufen läßt, indem man es entweder um eine Maſche weiter hinter- oder eine weiter vorrückt. Es bilden ſich auf dieſe Art ſpitzige Schlangenlinien, die ſich bei abwechſelnden

Silber- oder Goldfaden, mit farbiger Seide oder bei Schattirungen recht nett ausnehmen, und ſchnell gemacht ſind.

Des Häckelns kann man ſich zu allerlei bedienen, und zwar zu Geld- und Strickbeuteln, Brieftaſchen, Uhrbändern u. ſ. w., doch iſt es unbequem, anders als im Kreiſe herum zu häckeln, weil nur auf der rechten Seite und nur von der rechten nach der linken zu gehäckelt werden kann. Will man daher ein Stück fertigen, das nicht im Kreiſe zu machen iſt, wie z. B. die Klappe an einer Brieftaſche u. dgl., ſo muß man, wenn es einmal herum fertig iſt, den Faden abſchneiden, und wieder von vorn anfangen. Bei Uhrbändern fängt man deshalb nicht unten oder oben an, ſondern die ganze Länge des Bandes, und häckelt es doppelt, wobei man hierauf, ſobald es fertig iſt, die offenen Seiten zuſammen häckelt, indem man durch eine Schlinge von der einen Seite und eine von der andern zugleich ſticht.

Vom Ausbeſſern der Strümpfe.

Dieſes geſchieht gewöhnlich durch Stopfen; das gewöhnliche Stopfen hat nichts Schwieri-

ges; indem dabei weiter nichts zu thun iſt, als erſt Fäden der Länge zu ziehen, und dann Querfäden durch dieſe vorgezogen Längenfaden abwechſelnd zu ziehen, den einen über, den andern unter der Nadel, doch muß man hierbei, wenn man es gut machen will, ſorgfältig darauf ſehen, daß man die Faden nicht zuſammen ziehe, daß man kein zu dickes Garn dazu nehme, und daß die Fäden recht gerade laufen, wo' möglich in dieſelben Reihen, die ſich auseinander gefügt haben, ſo daß der Faden aus der untern Maſche oben zwiſchen zwei Maſchen hinläuft, und aus einer obern Maſche unten zwiſchen zweien.

Das Beſtopfen an Stellen welche dem Zerreißen am meiſten ausgeſetzt ſind, beugt manchem künftigen Loche vor. Dies geſchieht, indem man den Krümmungen folgt, die der Faden bei'm Stricken bildet, und erſt unten durch zwei Maſchen ſticht, dann in die obere dazwiſchen liegende hinein, und in der daneben liegenden hinaus, dann wieder in der unten dazwiſchen liegenden, aus der der vorige untere Stich herauskam, hinein, und in der nächſten hinaus u. ſ. w. An Stellen, wo

man das Geſtopfte nicht gewahr werden ſoll, macht man es auch ſo, daß man erſt die Querfäden zieht, dann jeden einzelnen Querfaden mit einem Stich von oben nach unten umnäht, wobei der Faden, mit welchem genäht wird in einer Reihe links, in der andern rechts, von der Nadel liegen bleibt.

Außer dem ordinairen Stopfen und dem Uebernähen gehört zum Strumpfausbeſſern auch das Aufheben losgeriſſener oder aufgetrennter Maſchen, das Einſetzen von Stücken, beſonders bei der Ferſe und Sohle und das Durchſtopfen oder Füttern der Ferſen.

Das Aufheben aufgetrennter Maſchen, welches bei feinen gewebten und bei ſeidenen Strümpfen häufig angewendet wird, geſchieht entweder durch die Tambourirnadel, oder mit zwei Stricknadeln. Man faßt nämlich die Maſche mit der einen Nadel auf, legt ſodann mit der andern den nächſtfolgenden Faden auch auf jene Nadel, ſticht hierauf mit der zweiten Nadel von oben in die Maſche, und zieht dieſelbe über jenen Faden, der nun die Maſche bildet, worauf mit dem folgenden Faden ebenſo verfahren wird. Es wird bei'm Stricken ebenſo verfahren, wenn eine Maſche tief hinunter gefallen iſt.

Bei'm Einſetzen von Stücken, wird zuerſt das Stück ſo groß geſchnitten, als man es braucht, und zwar jedesmal auf beiden Seiten einen guten Strohhalm breiter, damit man es umſchlagen kann, das untere und obere Ende aber darf nicht geſchnitten ſein, es wird heraus getrennt, wobei nichts zu thun iſt, als den Faden immer eine halbe Maſche nach der andern in die Weite herauszuziehen, ſo daß das einzuſetzende Stück oben und unten Maſchen hat, ſo wie die Stelle des Strumpfes, in welche das Stück kommen ſoll. Hierauf ſticht man durch zwei Maſchen des Stücks mit einem Faden, der dem des auszubeſſernden Strumpfes gleich iſt, dann durch zwei Maſchen des Strumpfs, hierauf wieder durch die Maſche des Stücks, wo der Faden herauskam hinein, und in die nächſte heraus, dann wieder bei dem Strumpfe eben ſo u. ſ. w. Eben ſo wird an dem obern Ende verfahren, an den beiden Seiten aber wie folgt: Hier wird ſowohl von dem Strumpfe, als von dem Einſatzſtück einen guten Strohhalm breit eingeſchlagen und dann beide zuſammen genäht, daß die beiden Reihen des Strumpfes und des

Stücks ſich wie Maſchen an einander ſchließen, was dadurch geſchieht, daß man immer in derſelben Reihe fortnäht, jetzt an dem Stück zwei Querfäden auffaßt, dann an dem Strumpf, dann wieder an derſelben Stelle, wo der Faden am Stück herauskam, wieder hinein, und zwei Fäden weiter hinaus, dann wieder am Strumpfe auf dieſelbe Art u. ſ. w.

Auch kann man Ferſen und Sohlen in die zerriſſenen Strümpfe ſtricken. Soll dieſes geſchehen, ſo muß man an der unterſten Stelle, wo es aufhört dünne zu ſein, die Maſchen, ſo weit als nöthig lostrennen, ſie mit einer Stricknadel auffaſſen und das Stück, was man hineinſtrickt, gleich dadurch an den Seiten feſtſtricken, daß man die erſte und letzte Maſche mit einer am Strumpf aufgefaßten zuſammenſtrickt, oder man ſchlägt auch auf beiden Seiten 2 bis 3 Maſchen mehr auf, als zum Stück erforderlich ſind, ſchlägt dieſe wenn es fertig iſt, hernach um, und nähet es, wie bei'm Einſetzen gezeigt, feſt. Obgleich die letztere Art weniger ſichtbar auf der rechten Seite iſt, ſo verurſacht ſie doch auf der linken eine etwas dickere Wulſt.

Das Ausfüttern der Ferſen geſchieht auf zweifache Art. Die erſte iſt, daß man Stücke geſtricktes Zeug hinein ſetzt, oder daß man Fäden durchzieht. Bei Erſterem wendet man den Strumpf links, paßt die beiden Seitenzwickel genau auf einander, legt dann ein doppeltes Stück geſtricktes Zeug über die Ferſe und ſchneidet es nach derſelben, wobei es oben ein wenig ausgeſchnitten wird, um die Rundung zu bekommen, dann wird es geheftet oder mit einigen Nadeln feſtgeſteckt, wobei man den Strumpf, wie bei'm Stopfen über die linke Hand zieht, und näht hierauf das Stück mit Kreuzſtichen auf dem Strumpfe feſt. Die Stiche werden gemacht, indem man etwa einen Strohhalm breit vom Rande des Stücks einen kleinen Stich auf die Nadel faßt, dann in ſchräger Richtung von der linken nach der rechten Hand zu ebenfalls einen kleinen Vorderſtich in den Strumpf dicht am Rande des Stücks, dann wieder ſchräg von der linken nach der rechten Hand zu einen Stich ins Stück u. ſ. f., bis man ganz herum iſt; dann wird der obere Ausſchnitt an der Ferſe noch eben ſo zuſammen genäht und ſodann das

Ganze mit 5 oder 6 Reihen von Heft- oder großen Vorderſtichen befeſtigt, wobei man jedoch nur ſehr wenig auf die Nadel nehmen darf.

Die zweite Art, die Ferſen zu füttern geſchieht auf folgende Weiſe: Wenn der Strumpf links und über die linke Hand gezogen iſt, werden mit weichem Garn der Länge nach Fäden durchgezogen, ſo weit die Ferſe dem Zerreißen am meiſten unterworfen iſt. Dabei wird über etwa drei der Querfäden weggeſtochen, und der vierte auf die Nadel gefaßt. Bei der zweiten Reihe werden nicht dieſelben Querfäden wieder aufgefaßt, wie das erſtemal, ſondern man wechſelt ab, wie bei'm Stopfſtich.

Manche nehmen ſchon bei'm Stricken der Ferſe Rückſicht auf dieſe Verſtärkerung, indem ſie einen feinen Faden an dem Garne mitſtrikken; doch entſpricht dies ſeinem Zwecke nur dann, wenn es ſchon vor der Ferſe längs der Nath geſchieht, ſo weit der Strumpf dem Zerreißen ausgeſetzt iſt, was aber mehr Zeit als das Ausfüttern koſtet.

Vom Stopfen und Ausbeſſern der Wäſche und anderem Zeuge.

Auf das was bei Gelegenheit des Strümpfes ausbeſſerns im Allgemeinen hiervon geſagt worden, wird ſich hier bezogen, und dieſes übergangen, weil dabei nichts zu thun iſt, als die Längesfäden ſowohl, wie die Querfäden gleich und gerade zu ziehen, und die Fäden abwechſelnd gehörig auf und unter die Nadel zu nehmen. Wenn das Geſtopfte an einer Stelle iſt, wo es viel zu ſehen kommt, oder wo man gar keinen Riß gewahr werden ſollte, ſo heftet man ein Stück etwas ſteifes Papier unter die Stelle und nimmt ſich wohl in Acht, die Fäden dabei nicht zu verziehen. Dann nimmt man einen Faden von gleicher Qualität mit den Fäden des Zeugs, und zieht auch die Länge- oder Querfäden, wie man es am bequemſten findet, wobei man, wie bei jedem Stopfen, noch mehr Stiche auf beiden Seiten des Riſſes hinaus macht, aber immer nur einen Faden weiter geht, und dabei die Stiche bald näher, bald ferner von dem

Riſſe hinausführt, wodurch die Fäden noch unmerklicher ſich in einander verlieren und die Stelle, wenn es mit Aufmerkſamkeit gemacht iſt, wozu Geduld und gutes Geſicht erfordert wird, ſich höchſtens wie eine etwas ſchlecht gewebte Stelle ausnimmt. Jeder durchgezogene Faden muß aber ein einzelner ſein, und dürfen nicht, wie bei'm gewöhnlichen Stopfen, die Querfäden von einer Reihe zur andern gehn; doch braucht man nicht immer einen neuen Faden zu nehmen, man läßt auf der Linken nur eine Schleife, welche nach Beendigung abgeſchnitten wird.

Iſt der Riß aber weniger zu ſehen, oder will man Zeit ſparen, ſo wird das Stopfen aus freier Hand gemacht, und wohl 2 bis 3 Fäden bei jedem Stich genommen, ſo wie bei jeder Reihe von Stichen, doch muß das Stopfen immer bei'm gröbern, ſo wie bei'm feinern Stopfen, auf der linken Seite geſchehen. Es darf auch auch kein Knopf oder Knoten dabei in den Faden gemacht werden; das Ende der Fäden ſo wie die Faſern des Riſſes oder Lochs werden nach beendigter Arbeit abgeſchnitten.

Bei gröberm Zeug, und wo das Ganze

noch gut und dauerhaft iſt, oder wo ein ein-zelnes Stück entweder heraus gebrannt, oder auf ſonſtige Art verletzt iſt, wird ein Stück des nämlichen Zeuges, entweder mit Stopfſtich oder mit einer Nath eingeſetzt. Im erſten Fall heftet man das einzuſetzende, genau zu dem andern Zeuge paſſende Stück, auf der linken Seite unter das Loch. Dann ſtopft man rings um den Rand des Loches das unterge-legte Stück mit dem obern Zeug zuſammen, und zwar in einzelnen Reihen, welche in ganz gerader Linie laufen müſſen; wenn dieſes ge-ſchehen, ſchneidet man die etwaigen Faſern des Lochs, und das Ueberflüſſige des unterge-hefteten Stückes ab. Man kann zwar dieſes Stopfen auch auf der rechten Seite machen, wenn man fürchtet von der linken Seite aus den Rand des Loches nicht zu treffen, der immer genau mit dem Stiche gefaßt werden muß, doch iſt es beſſer, es auf der linken Seite zu ma-chen. Bei'm zweiten Fall aber, nämlich mit der Nath, ſchneidet man an der beſchädigten Stelle dieſelbe ſo weit aus, als das Zeug dünn iſt, und um das Loch viereckig zu ma-

chen, wo möglich in fadengerader Richtung. Der Rand wird dann ein ganz wenig umge-ſchlagen, an den Ecken halb ſo viel als der Umſchlag beträgt, ein ſchräger Einſchnitt ge-macht, ſodann ein Stück Zeug geſchnitten, das rings herum um ſo viel größer als das Loch iſt, als der Umſchlag eines Saumes beträgt, worauf alle vier Seiten des Loches mit Sei-tenſtichen an das Zeug genäht werden, welches nachher umgeſchlagen, und eine Kappnath ge-bildet wird, ſo fein als ſie das Zeug zuläßt.

Hat man ein Loch zu ſtopfen, welches nicht geriſſen, ſondern geſchnitten iſt, ſo braucht man, wenn keine Faſern dadurch ent-ſtanden ſind, es nicht auf gewöhnliche Art zu ſtopfen. In dieſem Fall ſticht man an dem einen Ende des Schnitts einen Meſſerrücken breit oder auch mehr von dem Rande des Schnitts in das Zeug, ſodann in den Schnitt hinein, und auf der andern Seite ein Stück vom Rande heraus, dann auf gleiche Weiſe zurück, und ſucht immer ſo nahe als möglich an dem vorigen Stiche wie-der heraus zu kommen. Am Ende des Riſ-ſes werden immer noch mehrere Stiche fortge-macht, ſo wie man am Anfange deſſelben ſchon mehrere vorgemacht haben muß. Deſſelben

Stiches bedient man ſich, wenn man zwei Stücke Zeug aneinander fügen will, welche man durch Umſchlagen nicht verkleinern will, ſo wie auch dann, wenn der Schlitz an einem Kleide zu weit aufgeriſſen iſt, oder bei Riſſen in Handſchuhen, wenn durch das gewöhnliche überwendliche zuſammennähen der Handſchuh zu eng werden würde. In dieſem Fall mache man die Nath nur ein wenig locker, weil ſich das Leder noch weiter auseinandergiebt, ohne zu zerreißen.

Am ſchwierigſten iſt das Stopfen in Spitzen und in Zeugen, worauf Muſtern ſind, weil man hierzu nicht allein viele Zeit braucht, ſondern auch alle Kreuz- und Querfäden ziehen und das Muſter genau beobachten muß. Doch Spitzen ausgenommen, bei denen allemal das Muſter beobachtet werden muß, wird dieſes nur bei Sachen von Werth, feinem Damaſttiſchzeug u. dgl. oder an ſolchen Stellen angewendet, wo ein ſichtbar ausgebeſſertes Loch zu auffallend wäre.

Weil bei'm Stopfen des Tiſchzeugs alles auf die Form des Muſters ankommt, läßt ſich hierbei wenig erwähnen. Hauptſache dabei iſt,

zuerſt auf der linken Seite die Längenfäden zu ziehen, ſodann die Querfäden, beide ſo genau es ſich thun läßt, und das Muſter nachzubilden ſucht.

Die Gaze iſt am leichteſten zu ſtopfen: zuerſt kann man die Querfäden ziehen, hierauf die etwas ſtärkern Längenfäden, worauf an jedem Längenfaden, welcher hinauf gezogen worden, wieder hinunter genäht, und ſowohl der Längenfaden als Querfaden umſchlungen wird, wobei der zweite Faden unter dem Querfaden wegläuft, über welchen der erſte hinging, und über den, unter dem ſich der erſte befindet, und zugleich den erſten mit einer Schlangenlinie umgiebt.

Wenn bei'm Stopfen der Spitzen das Loch nicht groß, oder nur ein Faden geriſſen iſt, ſo hat man weiter nichts zu thun, als dieſen wieder zu erſetzen, indem man vom Rande der Spitze, oder von einer Blume aus, alle Querfäden umnäht, und zwar die ganze Reihe hinunter, und nicht blos an der Stelle des zerriſſenen Fadens, entweder bis an den Rand, oder bis an eine Stelle, wo man den Faden, mit welchem genäht wird, an einen

ſtärkern befeſtigen kann. Iſt aber das Loch größer, ſo muß man vor allen Dingen ſehen, an welchem ſchrägen Faden der Riß endigt, damit es Haltbarkeit bekomme. Dann führt man entweder von einem Rande, oder wenn das Loch zwiſchen zwei Blumen iſt, von einer Blume zur andern, Querfäden in derſelben ſchrägen Richtung, wie die Fäden der Spitze laufen; und zwar ſo viele als deren im Loche fehlen, worauf man ſodann den erſten ganzen Faden wieder umnäht, auf den man ſtößt, und andere ſchräge Fäden in entgegenſtehende Linie zieht, auf dieſelbe Art wie die erſten. Dann wird dieſen Fäden gefolgt, indem man ſie zwiſchen jedem Viereck und an der Stelle umſchlingt, wo ſich ihrer zwei durchkreuzen; man ſehe aber wohl darauf, daß der Faden lang genug iſt, um eine ganze Reihe hinunter zu reihen, weil er in der Mitte nicht gut zu befeſtigen iſt. Auch kann man die Spitzen mit dem gewöhnlichen Spitzenſtich ſtopfen.

Sind die Häckchen oder Picots am vordern Rande der Spitze beſchädigt, ſo iſt es vorzüglicher, fertig geklöppelte daran zu nähen, fehlen indeß nur einige Picots, müſſen

ſie daran genäht werden, und zwar dergeſtalt, daß man an dem dicken Faden des Randes, der vor allen Dingen zu erſetzen wenn er auch zerriſſen iſt, eine kleine Schleife, ohngefähr noch einmal ſo groß, als die andern Picots näht. Man ſticht nun dreimal durch die Schleife, dreht ſie bei'm drittenmal ein wenig, umſchlingt ſie mit einem vierten Stich, wobei man ſie mit dem linken Finger faßt, und zieht den Faden feſt an.

Siebentes Kapitel.

Vom Teppichnähen.

Dieſe ſo ſehr allgemein gewordene, und oft ſo ſchöne Arbeit zu Stande zu bringen, iſt, was den Stich anbelangt, unbeſtritten, die leichteſte weibliche Arbeit und wird in der Regel mit einem höchſt einfachen Stiche genäht. Ausnahmen hiervon ſind ſelten und ohne vor-

theilhafte Wirkung; doch ſoll hiervon weiter unten das Nöthige abgehandelt werden.

Der gewöhnliche Kreuz- oder Tapiſſerie-ſtich, dient auch zum Wäſche zeichnen, entweder ganz auf gleiche Weiſe, oder ſo, daß er auf beiden Seiten rechts zu ſein ſcheint.

Um den Kreuzſtich zu machen, hält man das Zeug in der linken Hand zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger, ſticht von unten herauf, und läßt einen kleinen Faden auf der linken Seite hängen, welcher, zur Befeſtigung, mit den folgenden Stichen übernähet wird. Hierauf zählt man zwei Fäden ſeitwärts und zwei aufwärts, ſticht da hinein, zwei Faden unter- oder ſeitwärts wieder heraus, und dann über's Kreuz. Dies iſt der Kreuzſtich zur Tapiſſerie; bei'm Wäſchezeichnen bringt man den erſten Stich da wieder heraus, wo der Faden zum erſtenmal ſich befand, ſticht ſodann in daſſelbe Loch wieder hinein, wie das erſtemal, zwei Fäden ſeitwärts wieder heraus, und bei dem Stiche über's Kreuz wird ebenfalls da, wo der Faden diesmal war, wieder heraus geſtochen. Bei'm

Teppichnähen, wie bei'm Nähen der Wäſche wird immer mit der Nadel da wieder heraus geſtochen, wo das Muſter weiter geht. Bei der Tapiſſerie wird ohne Umſtände hingeſtochen, wo es nöthig iſt, weil es ganz einerlei iſt, wie die Fäden auf der linken Seite liegen, während man bei'm Zeichnen der Wäſche, wenn der Kreuzſtich fertig iſt und der Faden wo anders ſein ſollte, durch einen oder mehrere Stiche dahin ſticht, wo der Faden nöthig iſt.

Wo blos gerade Stiche zu machen ſind, thut man wohl, nur die erſte Reihe zu machen, das Kreuz aber hinter her, ſo daß man bei'm erſten Stiche zwei Fäden auf- und zwei Fäden ſeitwärts von der linken zur rechten Hand gezählt hinein, zwei Fäden unterwärts hinaus ſticht, bei den folgenden Stichen braucht man aber allemal nur zwei Fäden von da ſeitwärts zu zählen, wo man das vorigemal hinein geſtochen, und ſo fort, bis die Reihe hinunter iſt, worauf man dann zurück ganz ebenſo, nur kreuzweis über jeden Stich näht.

Die andern bei dieſer Arbeit gewöhnlichen Stiche ſind der Perlſtich oder petit-point ge-

nannt. Dieſer wird rechts nur über einen Faden genäht, links aber, über zweie. Dies darf nicht verſäumt werden, weil es ſonſt ungleiche und unhaltbare Arbeit giebt. Dieſer Stich kann zu jedem Muſter gebraucht werden; er iſt ſogar gut genäht, ſchöner als der Kreuzſtich, doch iſt es durchaus nöthig, das Zeug dazu einzuſpannen, und nach Beendigung der Arbeit eine Appretur zu geben, weil ſich ſonſt das Zeug ſchräg zieht.

Deſſen ungeachtet iſt dieſer Stich aus dem Grund, weil er ſich ſchräg zieht, bei Muſtern, die ausgefüllt werden nicht immer zu empfehlen, dahingegen, wo die Teppicharbeit auf andern Zeuge gemacht wird, und da wo die Fäden des Haartuchs, worauf man genäht, nach vollbrachter Arbeit, wieder heraus gezogen werden, iſt dieſer Stich dem Kreuzſtich vorzuziehen, weil er nicht nur ſchöner iſt, ſondern auch weniger Arbeit macht. Er wird auch häufig auf ſeidenes Beuteltuch genäht, welches in Streifen von jeder Breite und Farbe zu haben iſt, und das gar nicht ausgefüllt zu werden braucht.

Alle folgende unter Nro. 1 bis 12 be-

zeichneten Stiche, können zu Muſtern nicht ſo leicht gebraucht werden, während ſie ſich zu Schattirungen oder Farben recht gut ausnehmen:

Nro. 1 wird über 4, 6 oder 8 Fäden gemacht, wobei man erſt den mittleren ſchrägen Stich ganz wie bei'm Kreuzſtich, 4 oder 6 Fäden auf- und eben ſo viel ſeitwärts hineinſticht, hinaus aber nur einen Faden ſeitwärts von da, wo der erſte Faden heraus kam. Bei'm zweiten ſticht man einen Faden unterwärts vom erſten, und einen Faden ſeitwärts vom zweiten wieder heraus, bis dieſe eine Hälfte des Vierecks ausgefüllt iſt, worauf man zur zweiten ſchreitet, und eben ſo verfährt, ſo daß das Ganze aus lauter Vierecken beſteht.

Nro. 2 bildet blos gerade Streifen. Man zählt, nachdem von unten durchgeſtochen worden, 3 Fäden auf- und eben ſo viel ſeitwärts, ſticht hinein und einen Faden ſeitwärts vom erſten Stiche wieder hinaus, worauf man dann weiter nichts zu thun hat, als von beiden Seiten, ſowohl bei'm Hinein- als Hinausſtechen, um einen Faden weiter zu gehen.

Bei der zweiten Reihe wird eben ſo verfahren, nur daß man die Stiche in entgegengeſetzter Richtung führt.

Nro. 3 iſt faſt ſo, wie Nro. 1, doch die Stiche in gerader Richtung, nämlich: zuerſt in gerader Richtung über 7 Fäden weggeſtochen, dann über 5, wobei man auf jeder Seite um einen Faden hereinrückt, dann über 3 und endlich über 1, worauf die andere Hälfte ganz auf dieſelbe Art gemacht wird, und man, nachdem der Stich über einen Faden genäht worden, gleich daneben wieder einen über 3 Fäden macht, ſo daß die Spitzen des einen Vierecks zugleich auch die Spitze des nächſtfolgenden bilden.

Nro. 4 muß mit 2 Farben gemacht werden, und beſteht ebenfalls aus Vierecken von 4 Fäden, von denen eins um das andere ſo gemacht wird, wie die von Nro. 2., die dazwiſchen befindlichen aber ſo, daß vom äußern Rande aus in die Mitte deſſelben geſtochen wird, und ſo von allen äußern Fäden immer wieder in die Mitte hinein, ſo daß das ganze Viereck, ungeachtet es nur einen Raum von 4 Fäden Breite, und 4 Fäden Länge bedeckt,

aus 16 Stichen beſteht, die alle nach der Mitte zu laufen. Es wird am beſten gearbeitet, wenn man erſt die 4 Eckſtiche macht, dann die 8 Stiche auf beiden Seiten derſelben und zuletzt die 4 kleinen zwiſchen jenen.

Nro. 5. beſteht ebenfalls aus Vierecken von 2 Fäden und wird mit Perlſtich gemacht, ſo daß jedes Viereck aus 4 Stichen beſteht. Doch müſſen dieſe 4 Stiche ebenfalls nach der Mitte zu laufen, ſo daß nur die beiden einander ſchräg gegenüber ſtehenden dieſelbe Richtung haben, die beiden geraden aber eine entgegengeſetzte. Die Farben der Vierecke müſſen auch abwechſeln.

Nro. 6. bildet auch Vierecke, welche ganz ſo wie die von Nro. 4 genäht werden, nämlich alle Stiche nach der Mitte zu, doch laufen die 4 Eckſtiche nicht in ſchräger Richtung, ſondern in gerader, und jeder über 4 Fäden, 2 über 4 Längenfäden, und 2 über 4 Querfäden. Bei dieſem Muſter werden alle Vierecke von gleicher Farbe und mit einem und demſelben Stiche gemacht, und da ſie ſich ein wenig auseinander ziehen, ſo füllt man mit einer andern recht abſtechenden Farbe die zwiſchen den-

ſelben gebildeten Vertiefungen aus, ſo daß es ſcheint, als wäre dazwiſchen geſteppt worden, und zwar allemal mit 2 Stichen an jeder Seite des Vierecks.

Nro. 7. beſteht blos aus Streifen, die ganz wie der gewöhnliche Kreuzſtich gemacht werden, nur daß man bei'm Nähen von einer Seite zur andern 4 Fäden aufwärts und 2 ſeitwärts hinein, und 4 unterwärts wieder hinaus ſticht, und bei'm Zurücknähen über's Kreuz auf dieſelbe Art. Wenn dieſe Streifen fertig ſind, wird zwiſchen denſelben entweder mit derſelben Farbe oder mit einer andern Steppſtiche gemacht, jeder Stich über 2 Fäden.

Nro. 8. beſteht aus lauter in einander laufenden Formen, welche kleinen Tannenzapfen gleichen, und kann mit einer oder auch mehreren Farben gemacht werden. Jede einzelne Form umfaßt 6 Fäden in der Breite und 8 in der Länge. Man macht zunächſt in der Mitte am obern Ende der Form in gerader Richtung einen Längenſtich über 3 Querfäden, dann vom obern Ende des Stichs einen Faden ſeitwärts und einen unterwärts, bis einen Faden unterhalb des erſten Stichs, hierauf noch

zwei ähnliche Stiche, wobei es immer am obern und äußern Ende um einen Faden ſeitwärts und einen Faden unterwärts geht, in der Mitte aber in gerader Richtung immer einen Faden unterwärts. Wenn dieſe 4 Stiche gemacht ſind, werden noch 2 dieſen letzten ganz gleich genäht, ſo daß es auf beiden Seiten bei dem Stiche um einen Faden in gerader Richtung hinuntergeht. Dann ſchreitet man zur andern Hälfte über, ſo daß die ganze Form aus 11 Stichen beſteht. Die Spitze jeder Form kommt allemal an derſelben Stelle hinein, wo die letzten Stiche der beiden gleich darüber ſtehenden Formen in einander laufen.

Nro. 9. bildet Flammen oder Zacken, die in immer gleicher, ſchräger Richtung fortlaufen. Bei'm erſten Zacken wird der erſte Stich über 2 Fäden aufwärts und 2 ſeitwärts wie bei'm gewöhnlichen Kreuzſtich gemacht, doch kommt die Nadel nicht 2 Fäden ſeitwärts vom erſten Stiche wieder heraus, ſondern nur einen, worauf man dann immer ſo fort ſeitwärts einen Faden weiter geht, ohngefähr wie bei Nro. 2. Dies wird jedoch nur 6 Stiche ſo fortgeführt, worauf man dann bei'm 7ten

nicht mehr ſeitwärts, ſondern unterwärts näht, auch wieder in gerader Richtung 6 Stiche hinunter, oder vielmehr nur 5, weil der letzte von den 6 ſeitweits laufenden Stichen zugleich der erſte von den unterwärts laufenden iſt. Dann geht es wieder ſeitwärts, dann wieder unterwärts u. ſ. w. Wenn dieſer Streifen fertig iſt, welchen man mit etwas dicker Wolle nähen muß, macht man, mit einem höchſtens halb ſo dicken Faden, eine Reihe Perlſtiche daneben, ebenfalls 6 Stiche ſeitwärts, 6 Stiche unterwärts, worauf wieder ein dicker Streifen über 2 Fäden kommt, ſo wie der erſte war.

Nro. 10. bildet ebenfalls Zacken, welche aber in gerader Richtung fortlaufen. Der erſte Stich wird über 4 Fäden aufwärts in gerader Richtung geführt, dann 1 Faden ſeitwärts und 2 unterwärts wieder heraus, ſo daß der Faden gerade an der Mitte des zweiten Stichs neben demſelben wieder herauskommt, dann wieder 4 Fäden aufwärts hinein, 1 Faden ſeitwärts und 2 unterwärts wieder heraus, u. ſ. w., bis man 7 Stiche hat, worauf man das Zeug umkehrt und den Zacken mit ähnlichen Stichen wieder hinunterführt, wozu nur

6 Stiche erforderlich ſind, weil der in der Spitze zugleich für beide gilt.

Nro. 11. iſt eins der leichteſten und einfachſten. Man ſticht 6 Fäden in gerader Richtung vorwärts hinein, und eben ſo viel in gerader Richtung vorwärts hinaus, ſo daß der Faden ſich jetzt 12 Fäden von da entfernt findet, wo er bei Anfang des Stiches war, dies geht die ganze Reihe hinunter, ſo lang das Stück Zeug iſt, das man damit ausfüllen will, worauf man dann eine 2te, 3te Reihe u. ſ. w. ganz auf gleiche Weiſe neben die erſte näht, bis man ihrer 6 hat, jede nur um einen Faden von der andern getrennt. Bei der 7ten Reihe wird die Nadel unter die 6 Fäden fortgeführt, die das vorigemal auf der rechten Seite bedeckt waren, die unbedeckten aber diesmal bedeckt, und dies wieder 6 mal, worauf wieder abgewechſelt wird. Hierauf übernäht man die unbedeckt gebliebenen Vierecke mit einer andern Farbe, doch nicht der Länge nach, ſondern der Quere, übrigens aber auf ganz gleiche Weiſe.

Nro. 12. beſteht aus Vierecken, jedes von 4 Schattirungen, die einen Raum von

16 Fäden der Länge und 16 Fäden der Breite bedecken. Der erſte Stich wird über 16 Fäden in gerader Richtung geführt, der zweite 1 Faden weiter, aber auf beiden Seiten um 1 Faden eingerückt, ſo daß er nur über 14 geht, der dritte über 12, der vierte über 10. u. ſ. w. bis endlich der letzte über 2, dann wird ein ganz gleicher, wenn das bisher Genähte von der hellſten Schattirung war, von der dunkelſten gemacht, und mit dieſer nun wieder bei jedem Stiche ein Faden von beiden Seiten zugegeben, bis er wieder über 16 Fäden läuft. Die nun noch übrigen Dreiecke auf beiden Seiten werden mit einer mittlern Schattirung auf gleiche Weiſe ausgefüllt.

Die Zahl der Abwechslungen in dieſer Art iſt noch vielfach, doch wird das Obige hinreichen, um in den Stand zu ſetzen, entweder ſelbſt neue Formen zu erfinden, oder Neuvorkommendes nachzuahmen.

Achtes Kapitel.

Vom Filetmachen.

Die gewöhnlichen Inſtrumente bei'm Filetmachen, beſtehen blos aus dem Filetſtöckchen, das ſich nach der Größe der Löcher richtet, die man machen will, und deßhalb dicker oder dünner iſt. Bei großem Filet bedient man ſich auch manchmal eines Lineals oder Bretchens, die gewöhnliche Länge des Stäbchens iſt eine viertel Elle. Es muß aber von glattem Holz oder Elfenbein ſein, die Filetnadel, welche auf jedem Ende mit einem offenen Ohr verſehen ſein muß, daß ſich nach Belieben auseinander giebt und wieder zuſammen zieht, um die Fäden feſtzuhalten oder durchzulaſſen.

Das Material zum Filet beſteht aus Baumwolle, Wolle, Zwirn oder Seide, es mag nun beſtehen aus was es will, ſo muß es feſt und gleich ſein. Man nimmt nun eine Nadel wovon ſich die Größe nach der Feinheit des Filets richtet, der gemacht werden ſoll, mit Baumwolle oder was es ſonſt iſt, verſehen,

ſo nimmt man einen ſtarken Faden, bei grö≈ ßerem Filet auch wohl ein ſchmales Band, knüpft daſſelbe mit einem Knopf zuſammen, und ſteckt es auf das Nadelkiſſen feſt. An die Schleiſe die der Faden oder das Band bildet, bindet man das Ende des um die Filetnadel geſchlungenen Fadens, hierauf nimmt man die Filetnadel mit dem Zeigefinger und Daumen der rechten Hand, hält das Stäbchen mit der linken, umſchlingt daſſelbe mit dem großen Fin≈ ger der linken Hand, mit dem Faden, ſo daß er hinter dem großen Finger und Stäbchen wieder hervor kommt, faßt ihn unter den Dau≈ men der linken Hand, alsdann umſchlingt man den vierten Finger der linken Hand, fährt von unten mit der Filetnadel durch die zuvor um das Stäbchen und den großen Fin≈ ger gebildete Schleiſe, und durch die Schleiſe des Bandes, doch vor dem Faden, den man noch unter dem Danmen der linken Hand feſt≈ hält. Jetzt zieht man die Filetnadel mit dem Faden an, hält aber dabei die zweite um den vierten Finger gewundene Schleiſe feſt, bis ſich durch das anhaltende Ziehen ein Knoten dicht am Filetſtock gebildet, wo man dieſen

alsdann mit dem Zeigefinger der linken Hand feſthält und die Schleiſe an dem vierten Finger nach und nach losläßt, ihn dabei ganz feſtzieht und dann zur andern Maſche ſchreitet. Iſt nun das Stück, das man machen will, zu breit, als daß ſämmtliche Maſchen auf das Stöckchen gingen, ſo werden ſie herunter geſchoben und man läßt blos die letzte darauf; wenn die Reihe fertig iſt, ſchiebt man ſie ebenfalls, doch ſämmtlich herunter, und ſticht wieder bei der zweiten Reihe in die Maſchen der erſten.

Iſt das Stück Filet, das man gemacht hat, zu lang geworden, um es bequem zu halten, ſo wickelt man das Fertige über ein Bretchen, oder man bindet es zuſammen und ſteckt ſelbiges an's Kiſſen; denn da man bei'm Anziehen des Knotens ſo ziemlich ſtark ziehen muß, ſo würde es Löcher im Filet geben, wenn man ihn ſelbſt an's Kiſſen ſtecken wollte. Die erſte Reihe Maſchen können, wenn man will, abgeſchnitten werden, die Knötchen, die in der Mitte der Maſchen ſtehen bleiben, zupft man heraus, auf gleiche Weiſe wird verfahren, wenn ein Stück aufgetrennt werden ſoll, man braucht nur die Maſchen nahe an der vorigen

herum abzuſchneiden, der Filetſtock wird durch jede obere Maſche geſteckt und etwas angezogen, ſo löſt ſich der Knoten von ſelbſt auf. Es iſt zwar nicht nöthig den Anfang abzuſchneiden, man braucht nur den Faden oder das Band, woran angefangen war, abzuſchneiden und herauszuziehen, ſo löſen ſich die daran gebildeten Schleifen von ſelbſt auf; die erſte Maſchenreihe iſt immer etwas größer, als die folgenden, werden ihnen aber wieder völlig gleich, wenn man auch am andern Ende fortſtrickt. Das Abnehmen geſchieht auf folgende Weiſe: Man ſteckt die Nadel durch 2 Maſchen zugleich, auch deſſen bedient man ſich, um ſchöne Muſter zu Stande zu bringen, indem man erſt einmal herum mit einem dickern Strickſtock ſtrickt, dann wieder einmal herum, immer 4, 5 bis 6 Maſchen zuſammennimmt und dieſe alsdann, wo der gewöhnliche Filet wieder eintreten ſoll, wieder zunimmt. Das Zunehmen geſchieht natürlich dadurch, daß man zwei, auch mehrmal nach einander, ſo oft man nun zunehmen will, in dieſelbe Maſche ſticht. Die zugenommene Maſche iſt aber allemal viel kleiner als die gewöhnlichen, ſie nimmt ſich

bei einem egalen Muſter ſchlecht aus und man ſieht es für einen Fehler an; man muß ſie deßhalb an Stellen, wo das Zunehmen nöthig iſt, durch ein Muſter verbeſſern, was am leichteſten dadurch geſchieht, daß man diesmal wo man Zunehmen will, mit einem größern Stabe ſtrickt, weil man es dabei nicht gewahr wird, auch ſtrickt ſich dann das folgendemal herum leichter; hat man deßhalb mit einem dünnen Filetſtock zugenommen, ſo kann man nachher die Nadel nicht gut durch die engen Maſchen bringen.

In feinem Filet bei den kleinen Puffen bedient man ſich auch des Zunehmens, die bei den Filethäubchen gewöhnlich ſind, bei denen man weiter nichts zu thun hat, als in gewiſſer Entfernung von einander, ſo weit man nun die Puffen von einander haben will, an zwei neben einander liegenden Maſchen ſoviel zunimmt, als zur Weite der Puffe nöthig iſt. Gewöhnlich rechnet man ſo viele Maſchen darauf, als die Maſchen zwiſchen jeglicher Puffe betragen, alsdann ſtrickt man wie gewöhnlich fort, ſo lang man eine Puffe haben will, und nimmt hierauf die überflüſſigen Maſchen

wieder ab. Die eigentliche Form und das Steiſe der Puffe, erhält ſie erſt bei der Wäſche, dieſe Häubchen ſind aber langweilig zu ſtricken, und koſten mehr Zeit als ein anderes Muſter, weil dabei keine Abwechslung iſt, und man meiſtentheils die doppelte Anzahl Maſchen zu ſtricken hat, die eigentlich zu der Weite nöthig wäre.

Man bediente ſich des Filets auch zu Hauben, Halskrauſen, Haarlocken, Geld- und Strickbeutel u. ſ. w. Die Hauben werden allemal in der Mitte des Kopfs angefangen und wenigſtens mit einem Drittheil der Maſchen, die man zu der ganzen Weite braucht. Gewöhnlich ſtrickt man das erſtemal herum mit etwas großen Maſchen und dann einen Streifen feinern Filets gleich daran. Sobald das gearbeitete Stück ohngefähr fingerbreit iſt, nimmt man das zweite Drittheil der Maſchen, und nach einem abermaligen fingerbreiten Stück alle noch fehlenden, und ſtrickt nun fort in der Rundung nach einem beliebigen Muſter, das man auch gleich vom Anfang ſo machen kann. Iſt das Häubchen

groß genug, ſo werden die Backen, und vorn in der Mitte des Kopfs eine kleine Spitze geſtrickt, aber nicht zu groß, beſonders dieſe letzte, die auch allenfalls ganz wegbleiben kann Dann macht man die ganze Weite des Häubchens einmal herum mit einem dicken Stabe oder Brettchen, um ein Band durch die Maſchen ziehen zu können. Es iſt wohl kaum nöthig, zu erwähnen, daß, wenn man etwa an andern Stellen der Häubchen Band durchziehen wollte, ebenfalls eine Reihe großer Löcher an der Stelle gemacht ſein muß. Bei der zum äußern Zuge gemachten Reihe muß man zugleich ſehr viel zunehmen, damit die Spitze kraus gemacht werde. Wenn das Muſter derſelben mit dem des Häubchens gleich iſt, müſſen dennoch aus jeder Maſche wenigſtens 3 werden, auch wohl noch mehr. Mehrentheils macht man jedoch die Spitze beſonders und näht ſie nachher an.

Das Carreaufilet beſteht vorerſt aus zwei Reihen gewöhnlichem, alsdann ſchlingt man, bevor man die Maſche macht, den Faden einmal um den Stock, die zweite Maſche iſt eine gewöhnliche, die dritte wieder wie die erſte,

und ſo abwechſelnd fort. Begreiflicherweiſe be⸗ ſteht dieſesmal herum aus einer langen und ei⸗ ner kurzen Maſche. Nun folgen wieder ein⸗ mal herum kleine gewöhnliche Maſchen, bei'm nächſtenmal wird wieder gewechſelt u. ſ. w. Ein ſehr leichtes Muſter iſt folgendes: Man ſtrickt zweimal herum mit feinem Filet, einmal herum mit gröberm Garn und zwar auf ei⸗ nem viel gröbern Stock, wobei man viermal in ein und dieſelbe Maſche ſticht, dann 3 Maſchen überſpringt, und in die vierte wieder viermal ſticht. Ein zweites ebenfalls leichtes Muſter wird öfters am Rande der Spitzen bei den Filethauben gemacht: nachdem man ein Stück feines Filet verfertigt, ſtrickt man mit einem gröbern Stocke einmal herum, wozu man auch gröberes Garn nehmen kann, wodurch das Muſter gehoben wird, dann einmal herum, etwas feiner oder auch mit demſelben Stocke, wobei bei jeder Maſche, die man ſtrickt 2, auch 3 Maſchen vom vorigenmal zuſammen genom⸗ men werden. Bei'm drittenmal herum auch mit dem größern Stock bei jeder Maſche, ſo ſo viel zu, als bei'm vorigenmal abgenommen.

In Ermanglung eines gröbern Stocks zu den größern Maſchen kann man ſie vergrößern, wenn man vor dem Stricken der Maſche den Faden ein- oder zweimal um den Stock ſchlingt, was freilich ſehr zeitraubend iſt.

Das runde Filet unterſcheidet ſich vom gewöhnlichen dadurch, daß man mit der Nadel von oben hinunter, aber nicht von unten hinauf in die Maſche ſticht. Dieſes Filet, gut gearbeitet, iſt dem Spitzengrunde ſehr ähnlich, erfordert indeſſen mehr Zeit als das gewöhnliche, weil es nicht möglich iſt mit einer Bewegung die Nadel durch Schleiſe und Maſche zugleich zu bringen, ſondern, wenn ſie durch die Schleiſe hinauf durchgeſchoben iſt, immer von neuem wieder gefaßt und in die Maſche hinunter geſteckt werden muß.

Bei'm Roſenfilet, welches jetzt ſehr beliebt und allgemein im Gebrauch iſt, ſtrickt man einmal herum gewöhnliches Filet, bei'm zweitenmal herum zieht man die erſte Maſche durch die nächſtfolgende, ſtrickt ſie dann wie gewöhnlich ab, die zweite ebenfalls, die dritte wird vor'm Abſtricken wieder durch die vierte

gezogen, wieder beide abſtrickt, die fünfte abermals durch die ſechſte gezogen, und ſo fort bis man herum iſt. Das folgendemal herum gewöhnlich geſtrickt, dann wieder eine Maſche um die andere durch die nächſtfolgende gezogen, wobei man indeſſen abwechſeln muß. Um einige Abwechslung hervorzubringen, kann man erſt den Faden um den Stock ſchlingen, hierauf die erſte Maſche durch die zweite ziehen und beide abſtricken; dadurch erhält man abwechſelnd große und kleine Maſchen.

Neuntes Kapitel.

Von den Betten.

Von den Bett-Federn.

Der Beſtandtheil eines Federbettes iſt aus einer Unterlage, der Strohſack mit Stroh ausgeſtopft, oder eine damit angefüllte durchſtochene Matraze, von derſelben Länge, wie die Bettſtelle ſelbſt. Auf dieſe folgt das gleich lange Unterbett, Pfühl, Kopfkiſſen und zuletzt das Ober- oder

Deckbett. Zuweilen giebt man auch noch beſondere Roßhaarpolſter zur Unterlage am obern und untern Ende.

Im Hauſe hält man in der Regel ein- und zweiſchläfrige Betten, letztere nun ſeltener, dann Gaſt- und Geſinde Betten, ſo nach Maasgabe deren Beſtimmung mehr oder weniger Werth, ſowohl in Bezug auf die Füllung als auf die Bedeckung haben. Die Art derſelben bleibt demnach dem Gutdünken überlaſſen, ob ſie nun mit Roßhaaren, Federn oder Eiderdaunen gefüllt werden.

Die zu guten Betten genommen werdenden Federn ſind die Schwanen- und Eiderdaunenfedern; die gewöhnlichen Gänſe-, Hühner- und Entenfedern die ſchlechteſten.

Bei Gänſefedern ſind die, ſo das Thier unten am Bauch hat, welche keine Kiele haben oder die kurzen ſo an dem Körper ſitzen die beſten, alle andern unzweckmäßig. Wenn ſich darunter welche mit Kielen vorfinden, ſo müſſen die weicheren Theile von dieſen abgeriſſen werden, ſollte man auch die ſchlechteſte Sorte, ſo ſtarke Kiele hat, zu ordinairen Betten benutzen wollen, ſo laſſe man ſolche

reißen und nie zerhacken, das darauf liegen iſt empfindlich. Flaumfedern nehme man zu Kopfkiſſen und leichten Deckbetten, die andern zu Pfühlen und Unterbetten.

Von der Güte der Bettfedern iſt noch folgendes zu bemerken: 1. Man rupfe ſie nicht eher aus, als bis ſie reif geworden, denn ſie enthalten ein Fett wodurch die Motten herbeigelockt werden, auch laſſen ſie ſich nicht gut reißen und können leicht verderben. 2. Müſſen die ausgerupften Federn vollkommen an der Luft, oder über einen Ofen getrocknet werden, und 3. ſind die Federn von geſchlachteten und gemäſteten Gänſen jederzeit die ſchlechteſten, welche man auf keinen Fall unter die andern miſchen ſoll, denn ſie ſind unrein, wenn auch die Gänſe gewaſchen werden, ſo können ſie doch während dem Mäſten nicht gerupft werden, es ſind deßhalb unreife Federn und müſſen ſehr gut getrocknet werden.

Zur Erhaltung der Betten iſt es nöthig, daß man ſie in einem luftigen Zimmer aufbewahrt und öfters ausklopft, damit ſich keine Motten hinein niſten, man thut deshalb bei'm Einſtopfen der Federn etwas Wermuth darun-

ter. Betten, worin Kranke von anſteckenden Krankheiten geſtorben ſind, ſoll man entweder ganz vernichten, oder ſehr ſorgfältig nach angegebener Vorſchrift Seite 183 reinigen. Neue Federn haben allezeit einen übeln Geruch der ſich leicht vertreiben läßt wenn man ſie in einen Sack an die Sonne hängt und öfters ausklopft.

Werden Gaſtbetten und der Art längere Zeit nicht gebraucht, ſo lüfte man öfters die Fenſter des Zimmers, lege ſolche auseinander, damit ſich keine Motten einſchleichen, klopfe ſie aus und miſche geſtoßenen Wermuth unter die Federn, überhaupt nehme man in kein Bett, es ſei welches es wolle zu viel noch zu wenig Federn, da man doch immer nachhelfen kann, beſonders bei täglich gebrauchten Betten was von Zeit zu Zeit geſchehen muß.

Verſchiedene Erfahrungen bei Federn.

Die Art, wodurch bei Federn verkaufen vielfältiger Betrug geſpielt wird, iſt vielfach, und man hat ſich ſehr vorzuſehen. Flaumfedern, als die theuerſten, ſind manchesmal mit geſtoßenem Bleiweis gemiſcht, ſie werden na-

türlich ſchwerer als unverfälſchte, laſſen ſich jedoch leicht erkennen, weil ſie nicht ſo leicht als letztere ſind, und wenn man von beiden auf die Hand legt und nur ein klein wenig darauf bläſt, ſo wird ſogleich die gute Flaum wegfliegen, während die andere liegen bleibt. Die gröbere Art des Betruges beſteht in Sand der bei Ausfüllung der Säcke unten am Boden iſt, man laſſe daher ſeine eigenen Säcke abwiegen, und dann die erkaufenden Federn hineinſchütten, ſo wird kein Sand mitgewogen. Jene ſo man nicht gleich einfüllen will, bewahre man in leinenen Säcken auf, nicht in Fäſſern, damit ſich keine Motten zeigen, dadurch ſind ſie auch immer beſſer dem Zutritt der Luft ausgeſetzt. Die Eiderdaunen ſehen grau aus und ſind noch leichter als Gänſeflaumen, man braucht nur 1 Pfd. anſtatt 3 Pfd. von letzteren, will man Eiderdaunen nehmen, ſo vermenge man ſie mit ein paar Händevoll guter Gänſefedern, weil ſie ſonſt zu hitzig ſind, und ſich auch das Kiſſen um den Kopf legt.

Bei'm Einkauf ſehe man auch auf junge Federn, alte ſind gering. Ueberhaupt iſt es

gut alle Aufmerkſamkeit anzuwenden, um nicht von geſtorbenen Gänſen Federn zu erhalten.

Die Entenfedern ſind kleiner als von Gänſen, auch ſchwerer zu reißen, ſie werden eben ſo verwahrt und Pfühle damit geſtopft. Man beobachte bei'm Reißen daß keine kleinen, ſondern nur große und mittlere dazu verwendet werden.

Wenn man dieſe Arbeit außer Hauſe geben will, ſo packe man die Federn in einen zuvor leer gewogenen Sack, dann wiege das Ganze mit dem Sack und ſchreibe das Gewicht auf. Wenn nun die geriſſenen Federn von dem Arbeiter wieder abgeliefert werden, ſo wiege man die gereinigten Federn, nebſt denen beſonders zurückgebrachten Spuhlen, ſo muß das mitgegebene Gewicht wieder heraus kommen. Der Arbeitslohn wird für das Ganze Pfundweiſe bezahlt.

Es bleibt jederzeit rathſam, die Einkäufe von ganz fertigen neuen Betten möglichſt zu vermeiden, da man durchaus nie mit Ueberzeugung wiſſen kann, ob die Federn die guten Eigenſchaften haben, welche oben beſchrieben ſind, ſehr oft aber wird man bei einem ſo kitz-

lichen Gegenſtande hintergangen, welches eher zu vermuthen iſt, als daß man vervortheilt wird.

Die beſten Federn bekommt man durch das Berupfen der Gänſe, dieß giebt aber ſo wenig, daß ſie für den ſtarken Gebrauch nicht ausreichen, deshalb nimmt man auch von geſchlachteten Gänſen. Gewöhnlich bekommt man von 4 Stück 1 Pfund, und ein viertel Pfund Flaumfedern.

Die wilden Gänſefedern ſind beſſer als die der zahmen, es iſt deshalb ſchade, daß jene ſo ſelten ſind, noch beſſer ſind die Schwanenfedern, keine Feder kommt jedoch den Eiderdaunen gleich, welche wir aus den kalten Nordländern erhalten.

Will man nun einen Ueberſchlag machen, wie viel Federn zu einem Gebett nöthig ſind, ſo mag folgender Maasſtab dienen. Gewöhnlich rechnet man zu einem zweiſchläfrigen Bett 55 bis 60 Pfund und zwar auf folgende Art:

in das Unterbett	15 bis 16 Pfd.
in das Deckbett	12 — 13 —
in die 3 Pfühle	18 — 20 —
in die 4 Kiſſen	10 — 12 —

Zu einem einſchläfrigen Bett braucht man 40 bis 45 Pfund, als:

in das Unterbett	12 bis 13	Pfd.
in das Deckbett	9 — 10	—
in die 3 Pfühle	15 — 16	—
in die 2 Kiſſen	5 — 6	—

Nach einem andern Maaßſtabe, nach Willkühr ob man volle oder feſt geſtopfte Betten liebt, nimmt man auf jede Elle Leinwand 1 Pfund Federn.

Bei dem großen Gebrauch der Betten müſſen alſo die inländiſchen Gänſe nicht hinreichen, daher viel ausländiſche zum Verkauf gebracht werden, wobei man, wenn man nicht vorſichtig iſt, auf angegebene Weiſe in Schaden kommen kann.

Betten von Eiderdaunen.

Die Eiderdaunen haben den Vorzug vor allen Federn, wegen ihrer Elaſticität und langen Ausdauer, und ſie machen faſt gar keinen Staub wenn ſie in die Betten gefüllt werden, man verfährt alſo damit: Man ſetzt einen trockenen kupfernen Keſſel auf eine Kohlenpfanne, wenn er warm iſt legt man in der Dicke eines Apfels Eiderdaunen hinein, und

ſchlägt ſie mit einer Ruthe, wenn ſie warm ſind dehnen ſie ſich auſſerordentlich aus, aus dem Keſſel werden ſie ſogleich in das Bett geſtopft.

Entenfedern zu verbeſſern.

Hierbei werfe man etwas ungelöſchten Kalk in einen kochenden Waſſerkeſſel, damit eine ſchwache Lauge entſteht, rühre die hineingebrachten Federn ein, läßt ſie einigemal aufwallen, nimmt ſie heraus, trocknet ſolche, wäſcht ſie mit gutem reinen Waſſer noch ein paarmal ab, und läßt ſie an der Sonne oder am Ofen trocknen, wobei man ſolche von Zeit zu Zeit auflockert, ſie verlieren durch dieſe Behandlung den üblen Geruch und ballen ſich nicht ſo leicht zuſammen.

Federn zu waſchen.

Geſchieht durch kaltes oder laues Waſſer, doch wenn dies nicht hinreichend wäre, mittelſt Legung in etwas warme Lauge, worin ſie 12 Stunden liegen bleiben. Man laſſe dann die Lauge ab, gieße reines laues Waſſer darüber, wenn ſie noch nicht rein ſind Seifenwaſſer, alsdann wird reines kaltes Waſſer darüber ge-

goſſen, bis dieſes hell abläuft, drückt ſolche aus und trocknet die Federn auf Garnen oder Sielen in der Luft. Sie bekommen ſo ihre Schönheit und Elaſticität wieder.

Alte Federn zu reinigen.

Man gebraucht hierzu ein Sieb, wie es zur Scheuerung der Frucht durchlöchert iſt, ſchüttelt die alten Federn in daſſelbe, rührt ſie mit der Hand nicht zu ſchnell um, damit der Staub wie Schmutz durch den Boden des Siebes fallen kann, nehme dann einen gewöhnlichen ſchwachen Beſen, der mit einem ſcharfen Beil gerade abgeſtumpft ſein muß, und deſſen Stiel nur eine Elle lang zu ſein braucht, thut eine Metze der ſchon geſiebten Federn in ein Züberchen, nimmt ſolches in die linke Hand, und ſtellt ſich in einen Winkel des Zimmers, ſo zwar, daß man 2 Ellen weit von der Wand entfernt bleibt, ſchlägt mit dem Beſen ganz langſam und wie bei Eierteig in einer ſchneckenförmigen Richtung in die Mitte der Federn, aber nicht zu tief, und ja nicht bis auf den Boden des Gefäßes, ſo fliegen die noch guten Federn heraus, die Flaumen am weiteſten

weg, das ſchlechte Zeug bleibt im Gefäße ſitzen.

Können dieſe vorher in einem Sacke am Ofen oder in der Sonne gewärmt und ausgekocht werden, dann wird man weniger verlieren.

Betten, auf welchen Kranke oder Sterbende gelegen, wieder zu reinigen.

Obſchon es Pflicht iſt, dieſe Betten, bevor man ſie Jemand anderm giebt, zu reinigen, ſo treten doch oft Umſtände ein, wo dies nicht geſchehen kann, oder von ſelbſt bei'm Verkauf unterlaſſen wird, eine Urſache zur Fortpflanzung von anſteckenden Krankheiten leider zu wenig beobachtet. Dieſer Fall kann bei gekauften ſchon gebrauchten Betten leicht da ſein, daher wir hier die Art der als unumgängliche Vorſicht nöthigen Reinigung beſchreiben.

Man nehme die Federn aus den Betten, ſortire und ſtecke ſolche in einen leinenen Sack. Die Zeuge in welche ſie gefüllt waren, waſche man rein mit Seife aus, lege ſie auf die Bleiche und laſſe die Flecken ausziehen. Die Federn werden nebſt dem Sack in einem mit Seifen-

waſſer verſehenen Keſſel geſteckt, läßt ſie eine Stunde lang kochen, ſchüttet dann jede Sorte beſonders, begießt ſie 3 bis 4 mal mit friſchem Waſſer und ſpült ſie jedesmal gut ab. Beſſer wäre es noch, wenn es thunlich iſt, ſie in fließendem Waſſer abzuſpülen, wornach man jede Sorte auf rein abgefegten Böden, welche der Zugluft nicht ausgeſetzt ſind, dünn ausbreitet, auch täglich zweimal umwendet. Sind ſie getrocknet, ſo ſtecke man ſie wieder in das Bettzeug, lege dieſes täglich auf Tiſche oder Bretter an die Sonne, damit ſie gehörig austrocknen, ſo hat man ſowohl keine Gefahr zu befürchten, ſondern auch den Vortheil ganz gute Betten zu beſitzen.

Kleiſter für Bettüberzüge.

Hierzu nehme man den geſeihten Abſud von Leinſamen, der eine viertel Stunde gekocht wird, wirft zerſchnittene Seife hinein, läßt auch dieſe unter Umrühren zerkochen, thut etwas Roggenmehl hinein und beſtreicht die innere Seite der Bettüberzüge ſtark, auch etwas die äußere Seite. Will man zu dem Kleiſter Aufguß von Wermuth nehmen, ſo dient dieſes noch beſſer als reines Waſſer.

Eine andere Art Bettüberzugwichſe.

Der Barchent oder Zwillich muß mit folgendem Wachs von innen gut beſtrichen werden. In einer Pfanne wird 1 Pfund gelbes Wachs, ein viertel Pfd. Kläre und ein viertel Pfund Seite verkocht, in ein naßgemachtes Töpfchen geſchüttet, und damit kalt aufgeſtrichen, was der Länge der Fäden nach geſchieht, wodurch das Durchſtechen der Federn verhütet wird. Manche beſtreichen ſolche auch nur bloß mit gelben Wachs oder Seife.

Zu ſehen, ob Betten feucht ſind.

Wenn dieſe ſchnell etwas erwärmt werden, und man ein reines kaltes Trinkglas verkehrt hinein ſetzt, dieſes Dünſte anſetzt, ſo iſt es erwieſen, daß dies der Fall iſt.

Den üb'en Geruch den Betten zu nehmen.

Da dieſer meiſtens durch Feuchtigkeit entſteht, ſo trockne man die Federn vollkommen, entweder an der Sonne, oder in einem warmen Backofen, hilft dieſes noch nicht, ſo breite man dieſe im Zimmer aus, und räuchere mit Wachholder Geſträuch, Weihrauch rc. Iſt

im Gegentheil Unreinigkeit die Urſache, ſo wird das ſchon beſchriebene Waſchen nöthig, worin etwas Kochſalz gethan wird, man kann auch etwas geſtoßenen Pfeffer oder Wermuth hineinlegen, kommt der Geruch von feuchten Orten her, ſo hilft kein anderes Mittel, als ſie oft an Lüft und Sonne zu bringen, man kann auch Kohlen in ſie legen, ſo den Geruch an ſich ziehen.

Roßhaar von alten Matrazen wieder zu reinigen.

Wenn die Matrazen geöffnet ſind, ſo theile man die Wolle von den Roßhaaren ab, lege letzteres in einen Keſſel und begieße es mit Waſſer und ein wenig ſtarker Lauge, läßt das Haar eine Stunde lang ſieden, ſchüttet es in einen mit Tuch bedeckten Korb, gießt, wenn es abgelaufen, noch ein heißes, dann zwei kalte Waſſer darüber, und legt es an die Sonne zum Trocknen. Wenn dieſes geſchehen, zupft man das Roßhaar auseinander. Die Wolle hat man nur in Seifenwaſſer zu legen, ſie ſauber auszuwaſchen, in Flußwaſſer auszuſchwenken und zu trocknen, dann wird ſie gekartet und mit den Roßhaaren wieder in die

Matrazen eingelegt. Bei dieſer Behandlung können Matrazen, auch ſolche, ſo Kranke gebraucht haben, von Geſunden ohne alle Sorge benutzt werden, wobei ſich die Reinigung der Matraze von ſelbſt verſtehet.

Moos-Bettſäcke zu verfertigen.

Dieſes iſt an die Stelle von Stroh, Heu, oder Laub vorzüglich gut zu benutzen, jedoch iſt nur das Waldmoos brauchbar, daher man das längſte und weichſte ausſucht, und zwar zur Zeit des beſten Wachsthums während der Monate Auguſt und September. Die Witterung muß bei'm ſammeln hell und warm ſein, wodurch die Feuchtigkeiten vergehen, es muß dicht an der Erde abgeſchnitten, und ſogleich von Erdtheilen, Reiſern und Blättern gereiniget werden. Wenn es eingeſammelt iſt, ſo bringe man es auf einen luftigen Boden, aber nicht an die Sonne, breite es locker aus, wende es öfters um, und klopft es nachdem es trokken iſt mit einem Stäbchen, ſo fallen die Unreinigkeiten ab.

Die Bettſäcke, in welche es nun gefüllt wird, werden hin und wieder durchſtochen, damit es hübſch vertheilt bleibt.

Abgeſehen daß dieſes Material ſehr wohlfeil iſt, hat es noch den Vorzug, daß ſich ſeltener als bei Strohfüllung Inſekten darin aufhalten.

Zehntes Kapitel.

Vom Färben.

Allgemeine Regeln bei'm Färben.

Es iſt Haupterforderniß bei'm Färben, daß man dazu einen reinen Keſſel beſtimme, überhaupt beſonderes Geſchirr zu dieſem Gebrauch halte, was unumgänglich bei Wolle nöthig iſt, da dieſe nicht nur von Natur Fettigkeiten zieht, ſondern auch bei'm Zurichten damit vermengt wird.

Bei Wollenfärberei darf man auch kein ſiedendes Waſſer gebraucht werden, auch muß man die Seife rein heraus waſchen, da ſie der Farbe widerſteht. Je lockerer und weicher die Wolle iſt, deſto beſſer für die Färberei.

Der bei'm Kochen der Farbe entſtehende

Schaum, muß ſorgfältig abgeſchäumt werden, ſonſt würden die Zeuge fleckigt, ferner muß man ſich hüten daß kein Feuerbrand in den Waſchkeſſel fällt, ſonſt ſcheidet ſich das Waſſer von der Farbe. Geſchieht es, ſo tropft man ſchnell ein wenig Vitriol bei. Am beſten iſt es, wenn die Farbenanſätze geſeihet werden, damit nichts fleckigt wird. Zum Trocknen gefärbter Gegenſtände wähle man einen reinen, von Staub freien und vor Sonne, ſo wie zu ſtarkem Luftzug geſchützten Ort.

Wollene Zeuge dürfen nie in Kalk und Laugbeitzen gekocht werden, ſonſt werden ſie mürbe, endlich muß man den färbenden Zeug nicht auf einmal durchkochen, ſondern ein paarmal heraus nehmen und auskühlen bevor es zum Kochen kommt, dann wird die Farbe viel beſſer.

Leinwand und Baumwollene Zeuge, Strümpfe ꝛc. ſchwarz zu färben.

Man nehme 8 Loth Allaun, 3 Pfd. Eichenholzſpäne, ſetze ſie auf's Feuer, und laſſe ſämmtliches mit 10 Maas Waſſer eine Stunde lang kochen, ſeiht es durch ein Tuch, legt das gefärbt werdende hinein, und läßt es wieder 2 Stun-

den ſieden, alsdann nehme man die Sachen heraus; drücke ſolche rein aus, laſſe ſie abkühlen, wirft ſie zum zweitenmale in das Eichenholzwaſſer, ſchüttet nun auch 8 Loth Kupferwaſſer nebſt Schleif dazu, ſo wie ein Stück Allaun bis es ſtark iſt, kocht alles eine volle halbe Stunde, ſeiht es durch Leinwand und färbt nun die Sachen ſo lange in dem Abguß, bis ſie ſchwarz genug werden, dann ſpühlt man es im fließenden Waſſer aus und läßt es langſam trocknen.

Leinwand und Garn blau zu färben.

Man ſiedet 1 Pfd. Allaun mit 4 Pfd. Garn in Waſſer ſo lange, bis ſich der Allaun ganz aufgelößt hat, und ſchwenkt das Garn oder Leinwand aus, nun gießt man ſo viel Waſſer in das Gefäß, als zum Färben nöthig iſt, wirft 2 Loth geſtoßenen Grünſpan wenn es heiß iſt dazu, ziehe alsdann das Garn oder die Leinwand ein paarmal durch, läßt es eine halbe Stunde liegen, hierauf wird es ausgewunden, der Keſſel nochmals mit Waſſer aufgefüllt, drei viertel Pfund Blauholz eine Stunde lang geſotten, durch ein ſauberes Tuch

geſeiht und das Garn ſo lange darin gefärbt, bis es dunkel genug iſt.

Gelb zu färben.

Hierzu nehme man einen halben Schoppen ordinairen Brandwein, vermiſche ihn mit ein halb Loth Saffran und laſſe dieſes über Nacht ſtehen. Am folgenden Tag legt man die Gegenſtände, ſo gefärbt werden ſollen, in friſches Waſſer, daß ſie wohl bedeckt werden, läßt dieſes eine Stunde ſtehen, ſeiht das Waſſer ab, und läßt es mit 1 Loth Allaun einigemal aufkochen, dann ſetzt man es ab, drückt das Zeug ſauber aus, und legt es wenn es kalt iſt in den Brandwein, der aber zuerſt durch ein reines Tuch geſeiht werden muß, wendet die Sachen einigemal um, und hängt ſie an die Luft. Sobald ſie halb trocken ſind, ſchlägt man ſie in feine Leinwand, mangt und überfährt ſie mit einem Bügeleiſen. Man kann auf dieſe Art weiße alte Bänder, verdorbenen Taffent und anderes damit wieder herſtellen.

Violet zu färben.

Wenn man Leinengarn, Wolle oder Seide

färben will, ſo nehme man zu 1 Pfund, 12 Loth Blauholz, 4 Loth Allaun, 8 Loth rothen Fernambuc und weiche dieſes 24 Stunden in Flußwaſſer ein, wenn dieſe Zeit verſtrichen iſt, ſo laſſe man es eine halbe Stunde kochen und vom Feuer wegthun.

Man ſchütte in einen anderen reinen Keſſ 10 Maas Waſſer, ſetzt 4 Loth weißen Weinſtein nebſt 1 Loth ſehr guten Vitriols zu, wende das Zeug oder Garn darin um, laſſe es nochmals eine halbe Stunde kochen, alsdann in Flußwaſſer abſchwenken und trocknen. Man ſeiht nun die erſte Farbe durch ein dickes Tuch, läßt ſie abermals heiß werden, wirft 2 Loth Färberpotaſche hinein, wendet das Zeug darin um, und wieder eine Viertelſtunde kochen. Hierauf nimmt man es vom Feuer, läßt es eine Stunde zugedeckt ſtehen, nimmt es heraus, und ſchwenkt es in Flußwaſſer ab, woräuf es im Schatten getrocknet wird.

Roth zu färben.

Man nimmt 18 Loth Fernambuc, thut es in einen Sack und weicht es über Nacht in reines Waſſer ein, am Morgen kocht man

den eingeweichten Fernambuc ohngefähr eine Stunde, alsdann wirſt man 4 Loth zerſtoßenen Allaun hinein, kocht es ſo lange bis der Allaun zerſchmolzen iſt, legt alsdann 1 Pfund Leinwand oder Garn hinein, wendet es mehrmals darin um, läßt es in der Farbe erkalten, ſchwenkt es in fließendem Waſſer aus, und trocknet es außer der Sonne.

Hellblau zu färben.

Man ſtelle hinlänglich Waſſer in einem Keſſel auf das Feuer, werfe zu 4 Pfund Leinwand oder Garn, 8 Loth Allaun und laſſe es 1 bis 2 Stunden kochen. Wenn dieſer Abſud erkaltet iſt, trocknet man das Zeug und bereitet die Farbe durch ein Loth Indigo ganz fein geſtoßen, den man in ein Glas ſchüttet, 2 Loth Vitriolöl darauf gießt, und es untereinander rührt, ſo bleibt dieſes 24 Stunden lang ſtehen, hernach ſetzt man einen Keſſel mit Flußwaſſer auf das Feuer, gießt den aufgelöſten Indigo wenn es kocht hinein, und wartet bis das Waſſer einigemal aufgekocht hat, alsdann legt man die Leinwand hinein, und läßt ſie eine halbe Stunde kochen, alsdann wird es heraus

genommen, in fließendem Waſſer abgeſchwenkt und trocken gemacht. Man gebe Acht, daß man das Vitriolöl ja nicht auf einmal über den Indigo ſchütte, ſonſt könnte das Glas zerſpringen und man ſich ſehr beſchädigen.

Blau zu färben.

Zu 2 Pfund Leinen oder Garnzeug nehme man 8 Loth Braſilianiſche Holzſpähne, koche dieſe eine Stunde lang und werfe 2 Loth Grünſpan hinein, rühre dieſes wohl untereinander, und laſſe es kochen, nehme nun die Farbe vom Feuer, lege die Sachen, ſo gefärbt werden ſollen hinein, und laſſe ſie darin kalt werden.

Wenn dies geſchehen, ſo nehme man ſie heraus und laſſe ſie trocknen, mache die Farbe wieder ſiedend heiß, ſtelle ſie vom Feuer ab, lege die Leinwand ꝛc. abermals hinein und fahre damit ſo lange fort, bis ſie die verlangte blaue Farbe angenommen hat. Endlich wird ſie in Flußwaſſer abgeſchwenkt und getrocknet wie jederzeit.

Carmoiſinroth zu färben.

Will man Leinwand oder Leinengarn ſo

färben, ſo nehme man 4 Loth Weinſtein 6 Loth Allaun nebſt einer ſtarken Handvoll Weizenklee und koche den Gegenſtand mit Waſſer eine halbe Stunde, nimmt dann die Sachen heraus, ſeihet die Abkochung durch ein Tuch, ſchüttet eben ſo viel reines Waſſer dazu, thut alles in einen ſaubern Keſſel, miſcht 1 Loth Cochenille nebſt 1 Loth weißer Stärke bei, läßt nun alles zuſammen eine Stunde kochen, endlich ausſpülen und wie immer trocknen.

Scharlachroth zu färben.

Zu einem Pfund gebleichtem Garn, werden 6 Loth Potaſche genommen, und dieſes in Lauge gekocht, und wieder ausgewunden, dann wird es in eine Beize welche aus 3 Pfund geſtoßenen Galläpfeln beſtehet 24 Stunden gelegt, und mit dieſer Beize trocken werden laſſen. Endlich kocht man in Allaunwaſſer von ſieben ein halb Loth Allaun, wozu fünf ein halb Loth Fernambuc nebſt 3 Loth Zinn-Auflöſung kommen, das Garn ab, in fließendem Waſſer abgeſpült und getrocknet.

Aſchgrau zu färben.

Es wird auf 1 Pfund Garn oder Leinen

1 Loth Galläpfel und 1 Loth Weinſtein genommen, darin das Garn oder Zeug eine halbe Stunde gekocht, alsdann heraus gethan, thut noch 4 Loth geſtoßenen Vitriol dazu, kocht es eine Viertelſtunde, thut das Zeug hinein, und läßt es mit dieſem wieder eine Viertelſtunde kochen. Das Zeug muß öfters aufgezogen werden damit es nicht anſetzt, auch nicht mehr Waſſer genommen werden, als nöthig das Zeug naß zu machen, damit die Farbe nicht zu dünn werde. Alsdann ſauber ausgeſpült und getrocknet.

Braun zu färben.

Zu einem Pfund Leinwand, wird 1 Loth geſtoßene Galläpfel und 4 Loth Krapp genommen, beides zuſammen mit Waſſer in einem Keſſel auf das Feuer geſetzt, wenn es zu kochen anfängt legt man das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde mitkochen. Später wird das Zeug herausgenommen, und noch 8 Loth grünen Vitriol in die Farbe, kocht es abermals, legt das Zeug wieder hinein, und läßt es mit dieſem eine halbe Stunde ſieden. Für dunkler in der Farbe läßt man es eine volle Stunde

kochen. Sonſt aber wird bei Waſchen und Trocknen, wie bei erſtern verfahren.

Seide und Seidenzeug ſchwarz zu färben.

Zu 1 Pfund Seide werden 2 Loth weißer Weinſtein und 2 Loth Kupferwaſſer genommen, mit nöthigem Fluß- oder Regenwaſſer übergoſſen, damit eine Viertelſtunde lang gekocht, und nun das Seidenzeug hinein gelegt, dabei muß man Sorge tragen, daß die angeſetzte Farbe die Gegenſtände bedecke, haben dieſe ganz durchgezogen ſo drücke man ſie etwas aus und hänge ſie auf. Nun nimmt man 4 bis 6 Loth Gelbholz, weicht ſie über Nacht ein, bindet ſie in ein leinenes Säckchen und kocht ſie noch eine Viertelſtunde in dem Waſſer worin ſie über Nacht geweicht haben, legt nun die Seide wieder hinein, und läßt ſie auch noch eine Viertelſtunde kochen, zieht ſolche nun heraus und durch guten Eſſig, trocknet ſie und giebt ihr eine gute Appretur.

Eilftes Kapitel.

Von Lichtern und Seife.

Gegoſſene Lichter.

Um gute Lichter zu bereiten, nehme man zwei Theile Hammel- und einen Theil Rindsunſchlitt, was auf folgende Art ausgeſotten wird: Man nehme das Unſchlitt, ſchneide ſolches klein, thue es in einen Keſſel und mache unter dieſen ein gelindes Feuer, rühre es fleißig um; während es zum Kochen kommt, ſo ſchüttet man ein Loth weißen und ein halbes Loth blauen Vitriol hinein, und laſſe dieſes mitkochen. Sobald man nun ſieht, daß das Ganze ein ſchönes helles Anſehen hat, ſo gieße man es in ein hölzernes oder anderes Gefäß, was man vorher naß gemacht hat. Damit der erſte Abguß nicht trüb wird, ſo wirft man die übrig bleibenden Grieben in ein anderes Geſchirr. Die Dochte werden von Garn oder geringer Baumwolle verfertiget, beſſer iſt letztere, da ſolche ſanfter und gleicher brennen.

Man nimmt dazu Spieſschen von Holz, umwickelt ſie 9 bis 10 mal mit der Baumwolle, wobei darauf zu ſehen iſt, daß die Dochte nicht zu kurz werden, weil ſie länger als die Formen ſein müſſen, ſind ſo viel man braucht fertig, ſo werden ſie mit Unſchlitt oder Wachs beſtrichen, damit die Lichter bei'm Brennen nicht fackeln, zieht ſie nun durch die Formen, oben die Hölzchen in die Mitte gelegt, zieht den Docht unten an und beſtreicht die Oeffnungen mit Lehm oder Wachs, hierbei ſehe man darauf, daß der Docht ſchön in der Mitte bleibt. Die wohl ausgetrockneten Formen hängt man nun in ein durchlöchertes Brett, füllt dieſe mit dem gekochten Unſchlitt durch einen großen Löffel voll, und läßt ſie ſo erkalten. Da ſie ſich dabei etwas ſetzen, ſo muß man ſie nachher wieder auffüllen.

Wenn ſie ganz kalt ſind, ſo nimmt man unten das Wachs weg, zieht die Lichter heraus, bindet 4 zu 4 zuſammen, hängt dieſe an eine Stange in die Luft, und läßt ſie auf dieſe Art bleichen.

Nach einigen Wochen nehme man einen Kaſten, breite Papier auf den Boden, und

zwiſchen jede Lage Lichter, Papier gelegt, ſo kann man ſie bis zum Gebrauch aufbewahren.

Andere Art gegoſſene Lichter zu verfertigen.

Nach Anzahl der Lichter ſo man gießen will, nimmt man zu 50 Pfund Rindstalg, 25 Pfund Hammelstalg, dieſe mit Waſſer ausgekocht, und einen halben Schoppen guten Weineſſig hinein geſchüttet, der zur Reinigung dienet.

Wenn es ſo ausgelaſſen iſt, wird der Talg in Scheiben gegoſſen, und auf gelindem Feuer wieder geſchmolzen, iſt er flüſſig ſo wird 1 Loth weißes Jungfern Wachs, 1 Loth Glasgalle, 2 Loth gereinigter Salmiac, 2 Loth Allaun, alles fein geſtoßen, durch ein Haarſieb geſchüttelt und hinein gethan. Sollte man den Lichtern eine bläulichte Perlfarbe geben wollen, ſo miſche man etwas feingeſtoßenen deſtillirten Grünſpan dazu. Man darf zu dieſen Lichtern nichts anderes als Baumwolle zu den Dochten und nicht zu dicke nehmen, auch ſie mit etwas Wachs beſtreichen. Das Fett, wenn es zerlaſſen iſt, muß milchwarm in die Formen gegoſſen werden.

Gezogene Lichter zu machen.

Die dazu beſtimmten Dochte müſſen dünner als wie bei gegoſſenen Lichtern ſein, und aus Baumwolle oder Leinen-Garn beſtehen, ſie werden mit Wachs beſtrichen, man nimmt alsdann runde oder lange hierzu verfertigte Brettchen, worin ſich Häckchen oder gebohrte Löcher befinden, an welche die Dochte befeſtiget werden, auch müſſen dieſe Brettchen, oben oder an den Seiten, mit einem Griffe verſehen ſein. Die Dochte werden durch flüſſiges Unſchlitt gezogen, was in einem kupfernen oder hölzernen Käſtchen geſchiehet, und in erſterem mittelſt glühenden Kohlen, bei Holz aber durch darunter geſtelltes heißes Waſſer warm erhalten wird.

Bei'm Tauchen giebt man Acht, daß ſich die Dochte nicht verwickeln, auch gerade hängen, ſonſt trennt man ſie mittelſt eines dabei in der Hand habenden Hölzchens oder Meſſers, womit ſo lange fortgefahren wird, bis alle Dochte getaucht ſind und die Lichter die verlangende Dicke haben, während dem gießt man immer warmes Unſchlitt nach. Die Spitze ſo

ſich durch das Ablaufen unten an den Lich- tern bildet, wird abgeſchnitten, dieſe noch einmal getaucht und übrigens eben ſo wie die gegoſſenen behandelt.

Wachs-Lichter zu verfertigen.

Man nehme eine Pfanne, werfe Unſchlitt hinein, ſetze ungelöſchten Kalk von der Größe einer Baumnuß zu, und laſſe es ſo flüſſig werden.

Zu einem viertel Pfund Unſchlitt gehören drei viertel Pfund Wachs, was man ebenfalls zerfließen läßt, und im übrigen dieſe Wachs- wie die Talglichter bereitet.

Ein gutes bequemes Nachtlicht zu machen.

Man nehme ein gewöhnliches Trinkglas, fülle dieſes mit 2 Drittheil Waſſer, und ſchütte ganz gereinigtes Brennöl bis an den Rand darauf. Auf dieſes gefüllte Glas wird ein Kreuz aus zartem, weißem oder Meſſing-Blech, wo an den 4 Ecken kleine Stückchen Korkholz angebracht ſind, um es ſchwimmend zu erhal- ten, gelegt. In dem beſchriebenen Kreuz muß in der Mitte ein Loch ſein, welches ein unge- löthetes Röhrchen von Blech enthält, durch

welches man dann einen baumwollenen Docht ſteckt, ſo zwar, daß der lange Theil in der Flüſſigkeit ſchwimmt und oben nur ſo viel herausſieht, als zum Anzünden erforderlich iſt.

Bei'm Brennen verzehrt ſich das Oel, das Kreuz ſinkt mit dem Docht herab, und brennt ſo lange, bis das Oel das Waſſer anzieht, dann verliſcht es.

Wohlfeile Nachtlichter zu verfertigen.

Hierzu kann man die getrocknete Schale von wilden Kaſtanien brauchen, an mehreren Orten mit einer Ahle durchbohrt, 24 Stunden lang in beliebigem Brennöl liegen laſſen, und kleine Dochte durch die Löcher ziehen, ſetzet ſie nun in eine Schale, oder Glas, ſo mit Waſſer gefüllt iſt, den Docht angezündet, ſo kann man eine Nacht durch auf das Fortbrennen rechnen.

Seife zu machen.

Vorerſt wollen wir die Aufmerkſamkeit unſerer Leſer mit der beſten Art die hierzu nöthige Aſche zu ſammeln und aufzubewahren, beſchäftigen. Die beſte Aſche zum Gebrauch

für den Haushalt iſt ohnſtreitig die vom Buchenholze.

Um Aſche in Menge zu ſammeln, ſo laſſe man dieſe jeden Tag aus den Oefen und von den Heerden wegnehmen, bevor man friſches Feuer anmacht, weil ſonſt bei nochmaligem Glühen viele alte Aſche verloren gehet.

Zur Sammlung der Aſche nimmt man am ſicherſten ein blechernes oder irdenes Gefäß mit verſchloſſenem Deckel, damit die noch in derſelben befindlichen Feuertheile erſtickt werden, ſchüttet ſie nun in irdene oder ſteinerne Gefäße, ſolche müſſen aber ja in dem Keller, durchaus nicht in einen anderen Theil des Hauſes geſtellt werden, oder allenfalls in ein ſicheres mit einer eiſernen Thür verſehenes Gewölbe unter dem Feuerheerde, damit keine Gefahr zu befürchten iſt.

Die Aſche in Säcke zu füllen iſt nicht ökonomiſch, letztere verderben dadurch bald.

Wir gehen nun zur Bereitung guter Seife und nehmen 26 Pfund Fett, 6 Simmer gute von Kohlen gereinigte Buchenaſche, nebſt 2 Simmer gebranntem ungelöſchtem Kalk.

Die Aſche wird geſiebt, auf einen Haufen,

geſchüttet, mit Waſſer angefeuchtet, daß man mit den Händen leicht Ballen daraus machen kann.

Man bildet eine Höhlung in der Mitte des Aſchenhaufens, wirft den Kalk in dieſelbe, befeuchtet ſolchen mit etwas Waſſer, ſchaufelt die Aſche darüber und drückt das Ganze feſt zu. Wenn dies geſchehen, ſo wird ein Stab zur Hand genommen, an verſchiedenen Orten Löcher in den Haufen geſtochen, durch eine Gießkanne etwas Waſſer hinein gebracht, und die Oeffnungen ſchnell wieder zugedrückt, ſo wie man auch die kleinen Riſſe in dem Haufen mit einem Spaten (oder Schaufel) feſt zudrükken muß. Wenn nach einer halben Stunde der Kalk durch dieſe Behandlung völlig aufgelößt iſt, ſo ſchaufelt man dieſen nebſt der Aſche ſo lange gut untereinander, bis von der Beimiſchnng des erſteren nichts mehr bemerket wird.

Nun wird ein großer Zuber genommen, der einen Krahnen hat, ſtellt in dieſen einen durchlöcherten Boden, mit 6 Zoll hohen Füßen verſehen. Dieſen Boden belege man mit Stroh, ſtreue die Aſche ſo warm wie möglich ganz

gleich darauf, drücke ſie feſt, doch nicht zu feſt auf das Stroh, gieße Waſſer darauf, bis es nicht mehr einzieht, ſondern auf der Aſche ſtehen bleibt, und laſſe es ſo über Nacht. Am folgenden Morgen wird die erſte Lauge abgelaſſen, welche ſo ſtark ſein muß, daß ein friſches Hühnerei langſam auf die Lauge gelegt, oben ſchwimmt. Man übergießt nun die Aſche zum zweitenmale mit Waſſer ſo lange bis dies nicht mehr durchzieht, und läßt es über Nacht ſtehen, am andern Morgen wird die zweite Lauge abgelaſſen, und mit der dritten eben ſo verfahren, auch alle drei genau bezeichnet, damit bei'm Kochen kein Irrthum vorfällt.

Nachdem die Lauge fertig iſt, ſo thut man das Fett in einen Keſſel, gießt auf jedes Pfund ein halbes Maas von der erſten Lauge, auch etwas mehr, damit das Fett gehörige Feuchtigkeit hat, im nöthigen Falle kann noch einige Schoppen von der dritten Lauge nachgegoſſen werden.

Während dem Kochen muß man dabei ſtehen bleiben, das Feuer beobachten, daß es in gleichem Brand, nicht ſtärker oder ſchwächer ſei, fortlodere und das Ganze mit einer höl-

zernen Schaufel fleißig umrühren, ſteigt die Seife dennoch zu hoch, ſo ſchütte man etwas ſchwache Lauge, ſo neben dem Keſſel ſtehen muß, dazu, und fahre mit dem Kochen 3 bis 4 Stunden ununterbrochen fort, nach deren Verlauf genau nachzuſehen, ob es Zeit zum Salzen iſt, dieſes wird auf folgende beſchriebene Art erkannt: Wenn etwas weniges von der Maſſe auf einen Teller gegoſſen, und mit Salz vermengt wird, und ſieht, ob ſich dieſes gehörig von der Maſſe ſcheidet, auch darf die Seife wenn man ſie in den Händen reibt, nicht mehr nach Lauge riechen, ſo kann man auch die Zeit des Salzens erfahren, wenn man einen Rührlöffel nimmt, dieſen in die Maſſe taucht, in die Höhe zieht und ſich nach kurzer Zeit Fäden bilden, die bei Berührung nicht an den Fingern kleben bleiben. Die dritte Art der Probe wäre, von der kochenden Maſſe etwas auf glühende Kohlen zu träufeln und dann darf kein Rauch oder Dampf entſtehen. Die Quantität des Salzes kann nicht genau angegeben werden, da bei dieſem Artikel eine Verſchiedenheit der Schärfe Statt findet.

Wenn es nun Zeit zum Salzen iſt, ſo wirſt

man eine Handvoll nach der anderen hinein, wobei man den Rührlöffel bisweilen herauszieht, und ſich überzeugt, daß ſich die Seife gehörig von der Lauge geſchieden habe, was dadurch mehr genommen wird, wenn man etwas in ein kleines Geſchirr gießt, der Luft ausgeſetzt, wo es erkalten kann, bildet dieſes eine feſte, gehörig von der Lauge abgeſonderte Maſſe, ſo iſt ſie gut.

Iſt nun dieſe Probe gut abgelaufen, ſo wird die Seife ſammt der Lauge in einen Zuber geſchöpft und ſo zum Steifwerden hingeſtellt, nachdem dies erfolgt iſt, in einer halben Stunde herausgenommen, zu immerwährend gleich unterhaltenen Feuer gethan, eine Stunde lang gekocht, wieder etwas Salz beigemiſcht, worauf ſie ſich wieder ſcheidet und zum zweitenmale abgegoſſen wird. Will man die Seife recht ſchön weiß haben, ſo darf ſie nur noch mit der dritten Lauge auf die nämliche Art behandelt werden. Nach dem letzten Abſud nimmt man ein naſſes Tuch, legt ſolches in einen Korb, der auf einen Zuber geſtellt wird, gießt die ganze Maſſe in den Korb, zieht das Tuch

bisweilen an und läßt ſo die Lauge durch und in den Zuber laufen.

Iſt die Seife erkaltet und feſt geworden, ſo nimmt man ſolche aus dem Korbe, läßt ſie über Nacht trocknen, zerſchneidet ſie in Tafeln und bewahrt ſie an einem kühlen trockenen Orte auf. Wenn dieſe Vorſchriften mit Sorgfalt beobachtet werden, ſo iſt eine gute Waſchſeife mit wenigen Koſten bereitet, was bei einer Haushaltung von Bedeutung, wo aller Abfall von Lichtern, Knochenfett, Butter und Oel-Lampen, was keinen Werth mehr hat, benutzt werden kann, eine große Erſparniß iſt.

Man bemerke ſich, daß es am beſten iſt, den Keſſel nur halb voll zu machen, damit die Seife bei'm Kochen, was nun, wenn das Feuer unter dem Keſſel angemacht iſt, erfolgt, ohne über zu laufen, recht hoch aufſteigen kann, was zu ihrer Güte viel beiträgt.

Im Durchſchnitt werden aus 1 Pfund Fett, 2 Pfund Seife auch bei aufmerkſamem Verfahren etwas mehr genommen.

Wohlriechende Seife.

Hierzu wird 1 Pfund ſchöne weiße Seife genommen, dieſe in dünne Blättchen geſchnit-

ten, in eine Schüſſel gelegt, mit 2 Schoppen Roſenwaſſer begoſſen, und ſo über Nacht zugedeckt anziehen laſſen. Am folgenden Morgen werden 8 Loth Veilchenpulver darunter gemengt, alles in einer meſſingenen Pfanne bei ſchwachem Feuer unter öfterem Rühren eine Viertelſtunde lang gekocht, nun ein naſſes Tuch in eine Schachtel gelegt, die Seife hineingegoſſen, erkalten laſſen und in beliebige Form geſchnitten. Soll ſie noch feiner riechen, ſo ſchüttet man während dem Kochen ein paar Tropfen Roſenöl bei, um roſenroth zu machen, wird Carmin hinein gerührt und in die dazu beſtimmten Formen gegoſſen, wodurch ſie Marmor erhält.

Seife, womit man alle Flecken ausmacht.

Mit dieſer Seife werden alle Flecken vertilgt. Man ſchabe 4 Loth venetianiſche Seife, vermiſche ſie mit einem halben Quentchen rothen pulveriſirten Bolus, einem halben Quentchen geſtoßenen weißen Vitriol, einer Meſſerſpitze Kienruß nebſt einem Eßlöffel voll Salmiackgeiſt, arbeite alles untereinander und miſche, wenn es zu trocken wäre ein paar Tropfen

friſches Waſſer bei, formire Kugeln oder Tafeln, befeuchte die Flecken in dem Zeuge mit friſchem Waſſer, reibe die Seife auf und laſſe es trocknen, waſche ſie wieder mit reinem Waſſer ab und wiederhole dies wenn es nöthig iſt, mehreremale.

Seife zum Waſchen der dem Ausgehen unterworfenen Cattune.

Man nehme hierzu eine ſtarke Meſſerſpitze voll Salz, eben ſo viel Grünſpan und Weinſtein, rein pulveriſirt oder zerſtoßen, drückt den Saft einer Zitrone hinein, miſcht Alles mit ein viertel Pfund geſchabter gewöhnlicher Seife und formirt Kugeln daraus, wenn dieſe Miſchung zu trocken ſein ſollte, wird ein wenig Waſſer hinein gegoſſen. Nachdem die Kugeln getrocknet ſind, wickle man ſie einzeln in Papier und lege ſolche an einen trockenen Ort.

Dieſe Seife greift die Farbe keiner Art an, doch iſt zu bemerken, daß die Cattune rc. nicht in ganz heißem, ſondern blos warmem Waſſer gewaſchen werden dürfen.

Seife, um ſeidene Zeuge zu waſchen.

Schneide weiße Seife ohngefähr ein halbes

Pfund, in kleine Stückchen, werfe dieſe nebſt einem halben Pfund geſtoßenen Zucker in einen neuen Topf, gieße eine kleine Ochſengalle hinein, und laſſe ſämmtliches unter fortgeſetztem Umrühren ein wenig einkochen, nehme ein Schächtelchen, lege ein angefeuchtetes kleines Tuch hinein, und gieße die Seife in dieſes.

So wie ſie erkaltet und ſteif geworden, kann ſie nach Belieben in Stücke geſchnitten, und zum Waſchen der ſeidenen Zeuge gebraucht werden.

Zwölftes Kapitel.

Ueber das Brodbacken.

Vom Brod und Mehl im Allgemeinen.

Das Brod, als gewöhnlichſtes Nahrungsmittel des Menſchen in den Ackerbautreibenden Ländern, zeichnet ſich vor anderen aus Mehl bereiteten Speiſen dadurch vorzüglich aus, daß vor ſeiner Bereitung eine Gährung Statt findet, wodurch die feinſten Theile des Mehles

aufgelößt werden, wodurch ein ſanfter Reiz im Magen erweckt wird. Brod, aus reinem Roggenmehl, hat den Vorzug, daß es weich iſt, nicht ſchnell ſpröde wird, wie es z. B. bei Gerſte und anderer Frucht erfolgt. Jenen Perſonen, ſo an Verſtopfungen leiden, iſt es zum Genuß anzurathen, andere ſo zu Säure im Magen geneigt ſind, ſollten hievon nicht zu ſich nehmen. Weizenbrod iſt milder auch wohl nährender, aber es erzeigt eher Schleim in den Magen und Eingeweiden.

Von allen Getreide Arten giebt Gerſte das ſchlechteſte Brod, es verurſacht Blähungen und iſt bei dem Bereiten ſchwerer zu behandeln, endlich iſt jenes aus Kartoffeln nur für ſtarke Leute, für ſchwächliche aber ſchwer zu verdauen.

Sobald das Mehl aus der Mühle kommt, ſiebt man es aus, und ſetze ſolches in den möglichſt lockerſten Zuſtand, am beſten geſchieht dies in einer luftigen Kammer wo es auf ein reines Tuch geſiebt wird, nachdem es einige Tage gelegen, und öfters umgeſchüttet, kann es in den Mehlkaſten gethan werden.

Bei kleineren Haushaltungen, muß doch

das Mehl, nachdem es gebracht wird, in den Kaſten eingeſiebt, auch alle Woche umgeſchaufelt werden, damit keine Milben aufkommen können, zu deren Abhaltung einige unabgeſchälte Haſelnüſſe hineingeſtellt, die bei'm Umrühren, ſo lange dies währt, herausgenommen werden, iſt der Kaſten leer, ſo reinige man dieſen, beſonders aber die Ecken, damit keine Milben entſtehen.

Hausbrod zu backen.

Am Vorabend des zum Backen beſtimmten Tages, wird das nöthige Mehl im Backtrog in ein warmes Zimmer gebracht, und der Vorteig bereitet, zu welchem im Verhältniß auf ein Seſter Mehl, ein halbes Pfd. Sauerteig nebſt 6 bis 8 Maas warmes Waſſer nöiſt. Mit dieſem Teig bleibt das Mehl bis am andern Morgen ſtehen, und fängt dann, ſobald ein Theil des in dem Backofen befindlichen Holzes verbrannt iſt, mit dem Kneten an: Man rühre den Vorteig in dem Mehl herum, gieße nach und nach Waſſer ſo weder zu warm noch zu kalt ſein darf zu, und gäbe das Mehl nach, ſo ſchütte bevor man zu kneten aufhört,

noch eine Schüſſel von dem nämlichen Mehl hinein, knete es mit, damit der Teig aufgetrocknet wird. Wenn dieſes geſchehen, ſo laſſe den Teig zugedeckt an einem warmen Orte ſtehen und aufgehen.

Iſt der Backofen fertig ausgeheizt und gereinigt, ſo wird der Teig gehörig geſchlagen, geknetet und geſalzen, und alsdann große Laibe aus dem Teig gebrochen, und nach einander in den Ofen geſchoben, den gewöhnlichen Sauerteig bewahrt man nach Beendigung des Knetens in einer Schüſſel an einem temperirten Orte auf.

Alle künſtlichen Mittel die Bierhefe, ſo jederzeit einige Tage gewäſſert werden muß, oder den Sauerteig in eine gewiſſe Gährung zu bringen, ſind der Geſundheit nachtheilig, deshalb verwerflich.

Die Hauptſache bei'm Backen iſt die richtige, gute und gleiche Heitzung des Ofens, wozu weiches, kein hartes, Holz gedörrt, auch klein geſpalten, genommen, dieſes jedesmal abgezählt und von gleicher Größe ſein muß.

Bei'm Backen des Roggen- oder Gerſtenbrodes, muß der Ofen ſtets zwei volle Stun-

den geheizt werden, iſt das Holz ausgebrannt, ſo zieht man die Kohlen ſo gleich wie möglich in dem Ofen herum, bis ſich dieſe zu kleinen Stücken abgelegen haben und die Hitze darin nachläßt, alsdann wird er oben und in der Zugröhre weiß, man nehme, um ſich zu überzeugen, daß es zum hinein ſchieben des Brodes Zeit iſt, nach geſchehener ſauberer Reinigung des Ofens eine Hand voll Mehl, werfe ſie hinein und ſehe ob es verbrennt oder nur braun bleibt. Verbrennt es ſchnell, ſo iſt die Hitze noch zu groß, wird es braun, ſo iſt die richtige Zeit da, das eigentliche Merkmahl iſt auch, wenn die Steine weiß vom Feuer ſind, um mit dem Backen anzufangen. Wenn nun, wie es öfters vorfällt, das Brod oben zu ſchnell Farbe bekommt, ſo darf man nur vorne einige Kieſelſteine in den Ofen legen, um die Hitze abzuleiten, dieſe kann man nach einer Viertelſtunde wieder wegnehmen. Sollte im Gegentheil die Farbe des Brodes zu ſchwach werden, ſo mache man ein kleines Vorfeuer und öffne die Thüre des Backofens, damit die Flamme hineinziehen kann.

Die Zeit des Backens bei Roggenbrod iſt

2 Stunden, andere Arten von Korn- oder Weizenmehl brauchen nur ein und eine Viertelſtunde in dem Ofen zu bleiben, bei letzteren muß dieſer auch gelinder geheitzt ſein.

Kartoffelbrod zu backen.

Man kann hierzu nur ſolche Kartoffeln brauchen, die weiß und mehligt ſind, ſolche werden roh rein gewaſchen, am Reibeiſen verrieben und über Nacht in einem Tuch aufgehängt, damit das Waſſer abläuft, am Morgen werden ſie in ein Gefäß gethan und ſiedendes Waſſer darüber geſchüttet, erkalten laſſen, und dann ausgedrückt.

Will man aber die Kartoffeln erſt ſieden, ſo werden ſie, wenn ſie gar ſind, geſchält, am Reibeiſen verrieben, oder mit einem Stampfer zerſtoßen.

Am Vorabend der Backzeit bringe man gutes Mehl in das Zimmer und bereite den Sauerteig. Wenn die Kartoffeln vorbereitet ſind, ſo nimmt man zu 2 Theilen davon 1 Theil Roggen- oder Gerſtenmehl, knetet am Morgen alles zuſammen und behandelt es wie

anderen Brodteig, nur mit dem Unterſchied, daß er feſter als dieſer ſein muß, da er gern nachgiebt.

Iſt der Teig gehörig aufgegangen, ſo macht man große Laibe und backt ſolche in einem ſtark geheitzten Ofen, nimmt das Brod nach Verlauf von 2 Stunden heraus, und legt ſolches umgekehrt auf dazu beſtimmte Bretter.

Erbſenbrod zu backen.

Die Erbſen, ſo zu dieſem Gebrauch beſtimmt, müſſen ſauber beleſen zu Mehl bereitet, damit am Abend in warmer Stube der Vorteig gemacht werden und das Ganze über Nacht ſtehen bleiben. Am folgenden Morgen wird das Mehl geſalzt, und der Teig mit Waſſer dick angemacht, läßt ihn aufgehen, bildet Laibe von beliebiger Größe, und läßt ſie in dem ſtark geheitzten Ofen backen.

Dieſe Art Brod kann bei Kochen von Erbſen, Linſen, auch bei Wildpret, Fiſchen, Saucen, nützlich verwendet werden, ſo wie es auch zum Mäſten des Geflügels dient.

Semmelbrod zu backen.

Es darf hierzu kein anderes, als ganz

gutes Mehl genommen werden, wovon das Erforderliche an einen temperirten Ort geſtellt, und Abends mit, für ohngefähr drei Kreuzer, Sauerteig vom Bäcker, einigen Löffeln Bierhefe und lauem Waſſer, in der Mitte des oben ausgehölten Mehls angemacht, damit den Teig anrührt, wobei man Acht gebe, daß nicht zuviel Zuſatz genommen werde, um Säure zu verhüten, nun wird dieſes über Nacht zugedeckt und bleibt ſtehen. Am folgenden Tage wird der Teig mit lauem Waſſer und dem nöthigen Salze recht locker angemacht, daraus Brödchen von beliebiger Größe gebildet, dieſe auf ein mit reiner Leinwand bedecktes Brett gelegt und aufgehen laſſen. Wenn der Ofen nicht mehr zu heiß iſt, ſo putzt man ihn ſauber aus, ſtreicht die Brödchen mit Eiergelb an, ſetzt ſie ſchnell in den Ofen und werden ſchön gelb gebacken.

Milchbrod zu backen.

Hierbei verfährt man auf die nämliche Art, wie bei den Semmeln in der Bereitung des Vorteigs, nur nimmt man lauwarme Milch anſtatt des Waſſers, auch etwas weniger Sauerteig läßt es wie immer über Nacht ſtehen und

des Morgens auf 2 Pfund Mehl ein Viertelpfund Butter mit Milch zerfließen, wirft das nöthige Salz dazu und macht den Teig locker an, bildet kleine Brödchen, legt ſie auf ein mit Tuch überdecktes Brett, ſo mit Mehl beſtreut ſein muß und läßt ſie in gehöriger Wärme aufgehen. Nun werden ſie mit Eiergelb angeſtrichen, und eine Stunde lang in dem gehörig gereinigten geheitzten Ofen langſam gebacken.

Dreizehntes Kapitel.

Vom Einſalzen und Räuchern des Fleiſches.

Allgemeine Bemerkungen.

Die Aufbewahrung des Fleiſches, als ein nöthiger Zweig der Haushaltung, iſt auf verſchiedene Art zu bewerkſtelligen, wir wollen jedoch nur einige anführen. Meiſtentheils nimmt man dazu Rind- oder Schweinfleiſch, welches aber nicht von zu jungem Vieh ſein darf, wenn

es ſich gut erhalten ſoll. Man nehme ein feſtes eichenes Faß, wo möglich gerade ſo groß, daß es für das Fleiſch paßt, hat man kein gebrauchtes, ſondern muß ein neues nehmen, ſo wird dieſes vorher ausgelaugt, und mit gutem Weineſſig ausgerieben. Der Boden bei dieſem, ſo wie bei dem alten mit Salpeter und Salz gut abgerieben und damit beſtreut. Das Verhältniß iſt der 32ſte Theil Salpeter zu Salz.

Bei der Auswahl des Fleiſches beobachte man: daß es gut mit Fett durchwachſen, frei von Knochen, oder dieſe wenigſtens vom Mark gereiniget und in groſen Stücken, wo möglich aus den Keulen gehauen werde, von anderen Theilen der Thiere nehme man keines.

Bevor das Fleiſch in Stücken zerhauen wird, muß es wenigſtens 24 Stunden gelegen haben und völlig erkaltet ſein, ſonſt könnte es leicht in Fäulniß übergehen, im andern Falle darf man aber auch nicht lange mit dem Einſalzen warten. Das Blut muß beſonders bei warmer Witterung ſorgfältig ausgedrückt werden, man nimmt nun jedes einzelne Stück, reibt es mit Salz und Salpeter wie vorge-

ſchrieben ſtark ein, legt ſie feſt und eng in einander geſchoben in das Faß, die größeren Stücke unten, die kleineren oben, nachdem man vorher den Boden des Faſſes über das eingeſtreute Salz mit Lorbeerblättern und einigen Wachholderbeeren bedeckt hat. Auf jede Lage Fleiſch wird wieder etwas Salz und Gewürz geſtreut, das Faß wohl zugemacht und verſpundet, wohl auch mit Pech verſtrichen, dann an einen kühlen Ort geſtellt, und endlich jeden Tag umgewendet, damit die Brühe in alle Theile eindringen kann. Es iſt gut, wenn das dazu beſtimmte Salz vor dem Gebrauch über glühendem Feuer in einer Pfanne getrocknet, jedoch nicht geröſtet wird, indem das Fleiſch mehr Feſtigkeit erhält und es vor Verderben ſchützt.

So wie das Faß angebrochen wird, muß das übrige Fleiſch mit einem Deckel durch Stein beſchwert werden, damit die Salzlacke darüber gehe, fehlt es an dieſer, ſo wird nach Verhältniß zu 100 Pfd. Fleiſch 4 bis 6 Pfd. Salz und 4 bis 6 Loth Salpeter genommen.

Das Räuchern des Fleiſches.

Es dient dieſes gleich dem Einſalzen zur

Erhaltung des Fleiſches, und iſt bei der Aus-wahl auf ſchöne Bruſt- oder Rippenſtücke zu ſehen. Dieſes würde wie jedes Fleiſch ehe der Rauch durchdringen kann, verderben, wenn man es nicht vorher mit Salz worunter Salpeter iſt einriebe, in ein Gefäß legte, wo ſich das Salz auflöſt und eine Lacke abfließt. Mit dieſer Lacke wird es 10 bis 12 Tage jeden Tag ein paarmal begoſſen, und dann erſt in den Rauch gehängt. Auch kömmt es auf die Witterung an, ſolches länger in der Lacke liegen zu laſſen, da es bei gelindem Wetter nicht ſo lange als bei kaltem ſein kann, und darf das Fleiſch nicht gefroren ſein.

Obwohl man den Schornſtein zum Räuchern ſehr gut gebrauchen kann, ſo iſt eine feuerfeſte Rauchkammer doch beſſer, das Fleiſch darf nicht zu lange darin hängen, es ſchadet dem Geſchmack, aber auch nicht zu kurze Zeit, die ſich nicht genau angeben läßt, da viel von der Menge des anſtrömenden Rauches, und noch mehr von der Witterung abhängt, man ſieht deshalb bisweilen nach, ob das Fleiſch nicht allzu trocken wird, was auch außer der

Rauchkammer nachgeholt werden kann, wenn es nicht gehörig trocken wäre.

In Weſtphalen wird das Fleiſch nur wenig geräuchert, die Würſte nur 1 bis 2 Tage, das Fleiſch verwahrt man dort in feſt verſchloſſenen Fäſſern, und läßt es vom Winter bis im Mai ſtehen, wo es dann in luftige Kammern aufgehängt wird, auch in feſten Rauchkammern, ohne neuen Rauch hinein zu leiten, in finſtern Zimmern, oder feſtgeſchloſſenen Ofenlöchern im Heu gewickelt.

Will man ſchnell gut geräuchertes Rindfleiſch haben, ſo ſtecke man dieſes in einen Topf mit ſiedendem Waſſer, werfe zuvor Salz und Salpeter hinein, bei ſtarkem kochen wird es ſogleich heraus genommen, und 48 Stunden in den Rauch gehängt, die Güte iſt natürlich geringer als bei langſam geräuchertem Fleiſch.

Rindszunge zu räuchern.

Man reibe dieſe mit Salz und Salpeter ſtark ein, ſtreue geſtoßene Gewürznelken, Pfeffer, geriebene Lorbeerblätter, und Dragun darüber, decke alles gut zu und laſſe ſie 3 bis 4 Wochen in der Beize liegen, wobei ſie jedoch

alle Tage einmal umgewendet werden muß, und ſo 12 Tage in den Rauch gehangen.

Man kann ſie auch gleich aus der Beize bereitet genießen, nur muß dann einige Tage zuvor etwas Eſſig darüber gegoſſen werden.

Schaffleiſch zu räuchern.

Während den Monaten Juni bis September geſchlachtetes Fleiſch iſt hierzu am beſten, ſpäter hat dieſes einen nicht angenehmen Geruch. Das junge Schaffleiſch wird nicht ſo ſtark wie das Rindfleiſch geſalzen, und mit Wachholderbeeren auch Knobloch eingerieben.

Es darf nicht länger als 10 Tage in der Beize liegen. Anzurathen iſt, daß die Bruſt- und die Rippenſtücke nicht in den Rauch gebracht werden, da ſie ſich nicht halten, und am beſten gleich aus der Beize verbraucht werden.

Kalbfleiſch zu räuchern.

Das Fleiſch von einem Kalbe, welches 3 Wochen alt, iſt hierzu am beſten. Bruſt- und Rippenſtücke können wohl eingeſalzt werden, jedoch zum räuchern dienen am beſten Bug

und Schlegel, die Beize iſt dieſelbe wie bei Schafſleiſch, nur daß noch Lorbeerblätter und Majoran dazu genommen werden.

Wildpret zu räuchern.

Dieſes muß ſorgfältig von den Knochen befreit, dann mit Tüchern abgeputzt, und ſobald wie möglich in ein Gefäß mit Salz gelegt werden, auch beſtreue man es mit geriebenen Wachholderbeeren, Dragun, Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und ganzen Nelken. Nach 8 Tagen läßt man es in dem Rauch gelinde fertig werden.

Fette Gänſe zu räuchern.

Hierzu dienen nur junge und ganz fette Gänſe, ſo am beſten im Spätjahr genommen werden. Bei'm Rupfen nehme man ſich in Acht, daß die Haut nicht beſchädiget wird, Hälſe und Flügel werden kurz am Körper ab, und die Gänſe in der Mitte von einander geſchnitten. Man reibt ſie nun ſtark mit Salz und Salpeter in- und auswendig, legt ſie in ein Gefäß ſobald wie möglich auf einander, und begießt ſie 4 Tage lang fleißig mit dem Salzwaſſer, wenn dies vorbei iſt, nimmt man

ſie heraus, mit zerſchnittener Zitronenſchale, Lorbeerblättern und Majoran beſtreut, in Papier eingeſchlagen, und hängt ſie in gelinden Rauch, wo man ſie nach 8 Tagen abnehmen, vom Papier befreien, und an einen luftigen, nicht von der Sonne beſchienenen Ort bringt, ſo halten ſie ſich das ganze Jahr, und können gut zum Sauerkraut dienen.

Vierzehntes Kapitel.

Die Würſte zu machen.

Das Wurſtmachen iſt eine der hauptſächlichſten Zubereitnngen in der Haushaltung, indem ſolches allgemein eingeführt iſt, beſonders aber bei dem Hausſchlachten der Schweine zum beſondern Vortheil gereichet, und die Wurſt zu jederzeit eine angenehme Speiſe iſt, ſei ſie friſch, abgekocht oder gedörrt.

Alle Würſte beſtehen meiſtens aus gehacktem Fleiſch, Lunge, Leber, Herz und Blut

von verſchiedenem Schlachtvieh, meiſtens aber von Schweinen, mit allerlei Gewürzen zuſammen geſetzt.

Hauptſächlich kommt es aber auf die verſchiedenen Theile an, welche hierzu genommen werden, indem jede Wurſt ihren eigenen Geſchmack haben muß, wonach ſie den Namen führt. Beſonders erfordert das Wurſtmachen die größte Reinlichkeit hinſichtlich der Därme, Blaſe und des Magens ꝛc., welche wenn ſie umgekehrt von aller Unreinigkeit abgeſondert ſind, dennoch mit Salz und laulichtem Waſſer abgerieben werden müſſen, in friſchem Waſſer 24 Stunden laſſen, daß der Schleim davon kommt, und ſie den widerlichen Geruch verlieren.

Zu dem Füllen der Därme bedient man ſich gewöhnlich Wurſthörner von Horn oder Meſſing, erſtere ſind jedoch am beſten, und bei jedem Dreher zu haben.

Das richtige Maas des Salzes und ganz genaue Gewicht des Gewürzes, was zu den verſchiedenen Arten der Würſte genommen wird, iſt ohnmöglich feſt zu beſtimmen, und nur der Geſchmack bei dem Verſuchen des Gehackten kann hierüber richtig entſcheiden, da man

ſich nicht auf das Augenmaaß verlaſſen kann.

Die verſchiedenen Gewürze deren man ſich bedient, ſind Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß und Majoran, von letzterem werden die Blätter getrocknet fein gerieben oder geſtoßen.

Das Kochen der Würſte geſchieht in einem großen Keſſel, verhältnißmäßig nach der Anzahl der Würſte, man legt in das ſiedende Waſſer eine nach der andern hinein, und läßt ſie ohngefähr eine halbe Stunde lang kochen, ſticht dann mit einer zweizackigen Gabel hinein, wenn es hell heraus ſpritzt, ſo ſind ſie gar und werden alsdann heraus gethan und erkalten laſſen, nach Verlauf von 1 auch 2 Tagen werden ſie in den Schornſtein an eine zuſammen geknüpfte Kortel gehängt, und ohngefähr 8 Tage in nicht zu ſtarkem Rauch hängen laſſen, man ſieht alsdann nach, ob ſie überall gehörig geräuchert ſind, hängt ſie heraus und verwahrt ſie.

Gute Servelatwurſt zu machen.

Zu circa 25 Pfd. Wurſt nimmt man 22 und ein halbes Pfund vom beſten Schwein-

fleiſch, zwei ein halbes Pfund Rindfleiſch, hackt ſelbiges recht fein zuſammen, alsdann 1 Pfd. getrocknetes Salz, 5 Loth gedörrten Salpeter, und 6 bis 7 Loth halbgeſtoßenen Pfeffer dazu gethan und recht untereinander gemengt, in Rindsdärmen feſt gefüllt, 4 Tage auf die Salzlacke gelegt, dann 3 Tage an die Luft zum Trocknen gehängt, alsdann 2 Tage in den Rauch und wieder in die Luft, daß im Rauch hängen wird noch einmal wiederholt, und alsdann in der Luft hängen laſſen.

Leberwurſt zu machen.

Zu dieſer wird das Geling, Herz, Leber und Lunge genommen, erſteres roh, die Lunge aber abgekocht, (man kann auch bei zwei Schwein-Geling, ein Kalbs-Geling nehmen), zuſammen ganz fein gehackt, dann mit dem zerſchnittenen Grieſenfett, und wenn dieſes Fett nicht genug iſt, noch etwas fein geſchnittene Speckgrieben, dieſes nebſt Pfeffer, Salz, Nelken und fein zerriebenem Majoran dazu gethan, recht untereinander gemengt, und in die oben erwähnten ſauber geputzten Rinds- oder Schweinedärme gefüllt, auf beiden Enden feſt zugebunden, und alsdann auf die angegebene Art gekocht.

Blutwurſt zu machen.

Nachdem der Speck abgekocht, ſo werden die Grieben fein geſchnitten, dieſe nebſt dem durchgeſiebten Blut in einen Narten gethan, und mit Gewürz, beſtehend aus Salz, zerſtoßenem Pfeffer, Majoran und etwas Nelken, gut untereinander gemengt, in geſäuberte Schweine- oder Rindsdärme gefüllt, an beiden Enden zugebunden, und auf die angegebene Weiſe gekocht.

Hirnwurſt zu machen.

Man nimmt 6 Pfd. gut Schweinenfleiſch, von 2 Schweinen das Hirn, von Adern gereinigt, fein gehackt, etwas geſchnittenen Speck, einige Eier, mit Muskatennuß, Nelken, Pfeffer und Salz wohl untereinander vermengt, in fette Schweinsdärme gefüllt und abgekocht.

Gelbwurſt zu machen.

Wird auf dieſelbe Art verfertigt, mit dem Unterſchied, daß die Därme, wenn ſie gehörig rein ſind, vor dem Füllen in abgekochtem Saffran durchgezogen, und alsdann gekocht werden.

Bratwurſt zu machen.

Man nimmt nach dem Verhältniß als man Wurſt machen will, fettes Schweinfleiſch, dieſes wird ganz fein gehackt, mit obenſtehendem Gewürze verſehen, und füllt es in die abgeſchleimten reinen ſogenannten Bratwurſt-Därme, man kann ſelbige braten, oder auch einige Tage räuchern und abkochen.

Knoblauchwurſt zu machen.

Wird auf dieſelbe Art behandelt, nur mit dem Unterſchied, etwas mehr Pfeffer und Nelken dazu, der Knoblauch aber wird abgekocht, die Brühe unter das Füllſel gemengt, in Därme gefüllt, und einen halben Tag räuchern laſſen, alsdann abgekocht.

Schwartmagen zu machen.

Man nimmt von den Schweinen die Füße und Rüſſel, kocht ſelbige, macht alsdann das Fleiſch von den Knochen los, nimmt die vom Speck nochmals gekochte Schwarte, zerhackt beides recht fein, nimmt nach dieſem etwas Bratwurſt-Füllſel, eine in länglichte Stücke geſchnittene Zunge, vermengt dieſes mit dem

übrigen und etwas Speckgrieben, viel Pfeffer und Salz, etwas Muskatennuß, Majoran und Nelken recht durcheinander gemengt, füllt es in den gereinigten Schweinsmagen recht feſt, bindet ihn zu, eine gute Stunde gekocht, und einige Tage länger wie die andern Würſte geräuchert.

Braunſchweigerwurſt zu machen.

Zu dieſer nimmt man die Lendenbraten was das zarteſte Fleiſch iſt, und Schinken der jungen Schweine, jedoch nicht zu fett, daraus die ſehnigen Theile geſondert, und das Füllſel ſo klein als möglich gehackt. Das Gefüllſel wird mit ganzem als geſtoßenem Pfeffer, Salz und etwas Salpeter vermengt, die richtige Beurtheilung des Ganzen kann aber nur durch das Koſten geſchehen.

Meiſtens bedient man ſich der Rindsdärme zu dieſen Würſten, weil ſie nicht ſo leicht vom feſtem Stopfen aufplatzen, dieſe Därme müſſen jedoch friſch aufgeblaſen, zugebunden, und getrocknet werden, welche bei dem Gebrauch in laulichem Waſſer wieder weich gemacht, recht feſt geſtopft, verbunden, und 24 Stunden lang

aufgehangen werden. Das Nachdrücken und wieder feſt Zubinden iſt die Hauptſache, in den Rauch gehangen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Karpfenwurſt zu machen.

Das Fleiſch des Karpfen wird von allen Gräten abgeſondert, mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, Nelken, Peterſilie, Muskatennuß, Zitronenſchale, und einigen Eiern dazu, gut mit dem Fleiſch gemengt, in Hammelsdärme gefüllt, auf dem Roſte gebraten, und mit brauner Butter auf den Tiſch gebracht.

Fünfzehntes Kapitel.

Von der Milch und deren Behandlung.

Daß bei dieſem Geſchäft beſondere Aufmerkſamkeit und Fleiß ſo wie die äußerſte Reinlichkeit erfordert wird, verſteht ſich von ſelbſt, weil ſonſt, wenn ſie zur Unzeit abgenommen wird, die Butter gering ausfällt.

Alle leer gewordenen Milchgefäße müſſen gut ausgeſotten, beſonders aber die Butter- oder Leierfäſſer gleich nach deren Gebrauch mit kochendem Waſſer gut ausgebrühet, und nicht zugedeckt werden, um keinen üblen Geruch aufkommen zu laſſen. Die Reinlichkeit bei'm Melken iſt ebenfalls Hauptſache, man muß Acht geben, daß ſich bei'm Ausſeihen der Milch kein ſchwarzer Satz vorfinde, wodurch ebenfalls der Geruch übel würde, endlich müſſen auch die Kübel zur Milch jeden Tag mit kochendem Waſſer gereiniget werden.

Wenn es thunlich, daß die Milch in Gefäßen, in einem Gemache ſo geſtellt werden kann, daß das Waſſer unter dieſen durchfließt, ſo wird ſich bei einer ſolchen Stellung weit mehr und fetterer Rahm als ſonſten ergeben. Fehlt jedoch eine ſolche Einrichtung, ſo iſt es zweckmäßig, die Milchtöpfe nach jedesmaligem Ausſeihen in kaltes Waſſer zu ſtellen, die Milch jung genommen, iſt beſſer als zu alt, da der Rahm von alter Milch der Geſundheit nicht zuträglich, beſonders aber bei'm Ausſieſieden auf keine Art mehr Verbeſſerung hervorgebracht werden kann.

Von der Butter.

Diejenige friſche Butter, ſo für den Hausgebrauch beſtimmt iſt, muß gut ausgeſchlagen werden, man legt ſie in ein Gefäß und ſtellt dieſes in den Keller, wo man, um ſie friſch zu erhalten, einen luftigen Ort wählt und ſie täglich mit friſchem Brunnenwaſſer begieße. Die zu ſehr dem Zutritt der Luft verſperrte Butter hält ſich zwar eben ſo lange, verurſacht aber Blähungen.

Die beſten Zeitpunkte zum Einſieden der Butter, ſind die Monate Mai und September, da in dieſen das Vieh das erſte und letzte junge Futter bekommt, beſonders iſt jene ſo im September bereitet wird, haltbarer als die im Mai bereitete.

Hat man nun den Vorrath beiſammen, ſo nimmt einen gut verzinnten Keſſel, bringe die Butter hinein, mache ein gelindes Feuer unter den Keſſel, was ſo bald als möglich unterhalten wird, während dem Kochen bleibe dabei ſtehen, und ſuche das Anbrennen mittelſt einem Löffel durch Umrühren zu verhindern.

Wenn man ſehen will ob die Butter hinreichend geſotten, ſo nehme man etwas in den Rühr-

löffel, ſetzt ſie ſich gleich, und hat ein braun⸗gelbes Ausſehen, ſo iſt ſie genug geſotten, wie ſie aber noch weiß und zähe bleibt, muß ſie noch länger geſotten werden, bis ſolche die beſchriebene nöthige Eigenſchaft erhält, dann wird der Keſſel vom Feuer abgenommen, wirft eine geſchälte Zwiebel hinein, und gießt die ausgekochte Butter in reine wohl ausgebrühte Gefäße, worin ſie aufbewahrt wird.

Kuhkäſe zu machen.

Nachdem der Vorrath der hierzu beſtimmten Milch groß oder klein iſt, nimmt man mehrere oder einen getrockneten Kalbsmagen, weicht dieſen 24 Stunden in Wäſſer, gießt dieſes mit dem Magen in die friſch gemolkene und warm gemachte Milch, deckt ſie zu und läßt es ſo eine halbe Stunde ſtehen, bis ſie ſich zuſammen gezogen hat. Man nimmt nun die Maſſe mit einem Schaumlöffel heraus, beſtreut ſie mit etwas Salz, knetet ſie unter einander, ſchüttet ſie auf ein reines Tuch, bindet ſolches feſt zu und preßt den Käs darin, jedoch nicht zu ſtark zwiſchen 2 Bretter, läßt dieſen 2 bis 3 Tage liegen, worauf man ihn

mit dem Tuch heraus nimmt, in eine ſtarke Salzlacke legt, darin 8 Tage liegen läßt und während dieſer Zeit fleißig umwendet. Nach Verlauf derſelben nimmt man ihn aus der Lacke und ſetzt ihn auf durchlöcherten Brettern der Luft zum Trocknen aus.

Handkäſe zu machen.

Man läßt die abgerahmte ſaure Milch einige Stunden auf einem warmen Heerd oder auf dem Ofen ſtehen, bis ſie zuſammen geronnen iſt, wobei man Acht hat, daß die Molken nicht zäh oder hart werden, ſchüttet ſie dann auf ein Tuch, oder in einen Sack, bindet dieſen zu, hängt ihn ſchwebend an einen Ort auf, und läßt die Molken recht rein ablaufen. Nach Verlauf von einiger Zeit, legt man dieſen Sack zwiſchen 2 Bretter, beſchwert dieſe und läßt ſie ſo einige Stunden ſtehen, um alle Feuchtigkeit aus den Molken zu bringen. Nun nimmt man die feſte Käſemaſſe heraus, ſtößt ſie in einem hölzernen Gefäß, wozu man ſich eines Stößers von Holz bedient, und läßt ſie nun 3 Tage ſtehen und gähren, wirft nach Belieben Kümmel und Salz hinein, knetet das

Ganze wohl unter einander, macht runde kleine Laibchen von beliebiger Größe, und ſetzt ſie auf einem Brette zum Trocknen an die Luft.

Käſe gut zu erhalten.

Bei jeder Art Käſe iſt es nöthig, dieſen in ein mit Bier oder Wein angefeuchtetes Tuch einzuſchlagen und ſolchen ſo in den Keller auf Holz zu legen. Den grünen Käſe bewahre man an einem kühlen, jedoch trockenen Ort auf.

Käſe zu verbeſſern.

Man nimmt gereinigte Potaſche oder Weinſteinſalz und übergieße dieſes ſo lange mit weißem Wein, bis die Miſchung nicht mehr aufbraußt, benetzt mit dieſer leinene Tücher, ſchlägt ſie um die Käſe und legt ſie ſo in den Keller. Nach 24 Stunden werden die Tücher von neuem angefeuchtet, die Käſe umgewendet, und ſo jeden Tag während eines Monates das mit fortgefahren, wodurch ganz trockene und verdorbene Waare verbeſſert und ſchmackhaft gemacht wird.

Sechszehntes Kapitel.

Das Backen und Dörren des Obſtes.

Wenn es an einer, zu dieſer Verrichtung am beſten geeigneter, aus irdenen Kacheln ge- fertigter Malzdörre fehlt, wo das Obſt reiner als in Backöfen und Backhäuſern bleibt, auch eine Erſparung des Holzes Statt hat, ſo muß man freilich leztere benützen, dabei aber zur Erreichung der Reinlichkeit die Vorſicht nicht außer Acht laſſen, zum Einſchieben geeignete bequeme Horden aus Weidenruthen fertigen zu laſſen, worauf das Obſt gelegt wird, auf welche Art daſſelbe nicht ſo leicht verbrennen und ſchmuzig werden kann.

Gebackene Birnen.

Dieſes ſchmackhafte Gericht wird auf fol- gende Art bereitet: Wenn die Birnen noch nicht ganz reif ſind, ſo läßt man ſie zuerſt in Waſſer abkochen, ſchält ſie, nachdem ſie kalt geworden, und ſezt ſie dann, aber nicht zu

nahe auf mit einem Rande verſehene Bretter ſo, daß die Stiele in die Höhe ſtehen.

Man ſchiebt nun die Bretter Anfangs in den nur mäßig erwärmten Ofen, damit ſolche nur abtrocknen, denn bei ſtarker Hitze würden ſie verbrennen und den Saft verlieren, macht auch keine Einſchnitte darein, noch den Kern heraus genommen, ſondern ſo ohne Schale abtrocknen laſſen. Letztere kann man kochen, den Saft abgießen und zu einer dicken Gallerte einſieden, wozu man auch geringere ſchadhafte Früchte nehmen kann.

Sind nun die Birnen auf beſchriebene Art getrocknet, ſo ſieht man ſie einzeln nach, ſchneidet oben die Blume und allenfallſige Steinchen aus, auch was vielleicht noch von der Schale zurückgeblieben wäre, drückt ſolche oben etwas platt, taucht ſie in die Gallerte, ſetzt ſie wieder auf ein Brett und läßt ſie vollends ausbacken. Sollte man zum Nachtrocknen keine ſchicklichen Zimmer und Oefen haben, was dem dritten Einſchieben in den Backofen vorzuziehen iſt, ſo muß man die Birnen zuerſt zum zweitenmal in den Saft tau=

chen, und ſo in den Ofen bringen, bei'm Nachtrocknen im Zimmer legt man ſie aber nur auf Papier und ſtellt das Brett auf einen ſchicklichen Ofen.

Wenn das Backen gut ausgefallen iſt, ſo ſind die Birnen hellbraun von Farbe, und fleiſchig, ſo daß ſie auch noch wohlſchmeckend und leicht zu zerbeißen ſind. Bei'm Kochen müſſen ſie dick anſchwellen, nicht brenzlicht noch nach Rauch, ſondern ſüß und angenehm ſchmecken, auch leicht auf der Zunge zergehen.

Gebackene Aepfel.

Die Aepfel, wovon die kleinen z. B. Borsdorfer die ſchicklichſten zum Backen ſind, werden, wenn keine Malzdörre vorhanden iſt, auf ſolchen weidenen Horden, theils geſchält, oder ungeſchält, ſo wie ganz oder mitten durchgeſchnitten gelinde in dem Backofen getrocknet. Sollen ſie in Hälften ſein, ſo wird der Kern heraus genommen; bei ganzen Borsdorfer-Aepfeln bleibt er darin, nur werden dieſe vor dem Backen geſchält.

Gebackne Zwetſchen, Kirſchen und Pfirſiche.

Dieſe pflückt man mit ſammt den Stie-

len, wodurch der Saft bei'm Dörren nicht verloren gehet, ſetzt ſolche, mit aufwärts gekehrten Stielen ſo nahe an einander, daß ein Stück dem Andern Haltung giebt, auf die Horden, die Schnitze ſtellt man eben ſo neben einander, wodurch viel auf die Horden gehet, und es gleicher durchbacken kann.

Die Ofenwärme muß gerade derjenigen gleich kommen, ſo ein Backofen nach der Herausnahme des Brodes noch hat. Bei Kirſchen iſt noch zu erwähnen, daß ſie anfangs nur eine gelinde Ofen-Wärme erfordern, ſo erſt dann, wenn ſich Runzeln zeigen, verſtärkt wird, man laſſe ſie nicht in dem Ofen erkalten, ſondern bringt ſie aus der Hitze ſogleich in die Luft oder Sonne zum völligem Abtrocknen.

Siebenzehntes Kapitel.

Die Zucht und Mäſtung des Geflügels.

Vom Aufziehen der Hühner.

Dieſe Thierart iſt beſonders auf dem Lande ſehr nützlich, da ſie ſich mit wenig Koſten erhalten läßt, und für ihre Fütterung zum Theil ſelbſt beſorgt ſein kann. Die Hauptſache iſt ein guter, heller Hühnerſtall, der im Winter gegen den Froſt, im Sommer aber gegen die Kälte geſchützt ſein muß, auch darf kein Marder oder Anderes Raubthier hinein dringen können.

Bei der Fütterung, ſehe man auf regelmäßig beſtimmte Zeit und reinliche Zutheilung, dieſe kann aus abgebrühter Kleie, Hafer, und geſottenen Kartoffeln beſtehen.

Zu gutes Futter hindert das Brüten, wozu eine gute Henne 10 Monate alt ſchon taugt, iſt ſie 3 Jahre alt, ſo paßt ſie nicht mehr zur Zucht.

Das Verhältniß des Hahns zu den Hühnern iſt 1 Hahn zu 6 Hühnern, die gelegten Eier werden an einem kühlen, jedoch trocknem Ort in Aſche aufbewahrt. Iſt die Brutzeit gekommen, ſo giebt die Henne dieſes durch veränderte Stimme und Sitzen auf dem Neſte zu verſtehen, man lege nun alsbald dieſes mit Heu aus, lege der Henne ohngefähr 13 Eier, aber nicht mehr, wozu man die ſpitzigen wählt, unter, und läßt es ihr während ſie brütet weder an Futter, wozu in Milch geweichtes Brod am Beſten iſt, noch an friſchem Waſſer fehlen. Nach Verlauf von 20 Tagen ſiehet man nach, ob ſchon einige Junge auskriechen, in dem Falle werden die Schalen aus dem Neſte genommen, und füttert die junge Brut mit in Milch geweichtem Brod.

Wenn 14 Tage um ſind, ſo bricht man an dem Futter ab, damit ſie ſich gewöhnen dieſes ſelbſt zu ſuchen. Man gebe ihnen ja keine Peterſilie, jungen Hanf, oder Gurkenkerne, ſie können dies durchaus nicht vertragen.

Da die Hühner vielen Krankheiten ausgeſetzt ſind, ſo füttere man ſie nie warm, auch

ſtreue man wenig Gerſte vor, dies verurſacht den Pips, dieſer iſt ein Häutchen an der Zungenſpitze, was man gleich vorſichtig ablöſen muß. Sobald ſie davon befallen werden, laſſen ſie die Flügel hängen und verändern die Stimme, man gebe ihnen deßwegen zur Verhütung des Krankwerdens oft reines Waſſer mit etwas Sand, ſtreue viel davon in die Ställe und reinige ſie täglich.

Um viel Eier zu erhalten, ſo wird den Hühnern öfters Käſe oder Haſenpfifferling unter das Futter gemengt.

Die Zucht der welſchen Hühner.

Dieſe iſt ſchwierig und hängt beinahe mit von Glück ab.

Zu 8 bis 10 Hühner braucht man einen Hahn, der aber recht groß und ſtark ſein muß, dieſer taugt nur ein Jahr lang zur Zucht, ein Huhn 2 bis 3 Jahre, es muß daher ein junger Hahn nachgezogen werden. Die Hühner legen gewöhnlich 20 bis 30 Eier, ſo man dadurch erhalten kann, wenn Jeder ein beſonderes Neſt bereitet, und ein Stück hinein legt, ſonſt vertragen ſie ſolche gar gerne. So wie ſie ihr letztes Ei gelegt haben, bleiben ſie ge-

wöhnlich auf dem Neſt ſitzen, und fangen an zu brüten, man legt nun dieſes mit feinem Heu wohl aus, und 15 bis 16 Eier unter die Bruthenne, wobei auch Enten- oder Gänſeeier ſein können. Die Brutzeit dauert 4 Wochen, es geſchieht aber auch daß die Jungen einige Tage früher ausſchlüpfen. Sobald alle aus ſind, hebt man das Huhn weg, füttert es, und ſetzt es wieder zu den Jungen, dieſe werden aber erſt nach Verlauf von 24 Stunden mit hartgeſottenen klein gehackten Eiern, indem man ihnen vorher die Spitze an den Schnäbelchen ein wenig abbricht, gefüttert, und ihnen friſches Brunnenwaſſer, oder abgehobene Milch zum Saufen giebt. Nach einigen Tagen kann man ihnen gekochte Kartoffeln, nebſt darunter gehackten Brenneſſeln zu freſſen geben, oder Nudeln von geringem Mehl unter die Kartoffeln mengen. Bei großen Hühnerhöfen kann man ſie auch ihr Futter ſuchen laſſen, nur darf es ihnen nie an friſchem Waſſer fehlen, ſie können weder große Hitze noch Kälte ertragen, und iſt ihnen die Feuchtigkeit des Morgen- und Abendthaus ſchädlich. Bei'm Heranwachſen füttert man ſie abwechſelnd mit

geſottenen Kartoffeln, Weißkohl, Gerſte, Korn und dergleichen, doch nie mit jungem Hanf, woran ſie ſterben.

Die Enten-Zucht.

Dieſe Art Geflügel koſtet im Sommer wenig, da ſie ſich ihr Futter ſelbſt ſuchen und auch ſehr wenig Krankheiten ausgeſetzt ſind. Der Entenſtall muß geräumig ſein. Die Legezeit fängt im März an, und dauert bei einer guten Art bis in's Spätjahr, wiewohl dies nicht in einem fort gehet; da ſie die gelegten Eier gerne vertragen, ſo muß man ſolche wegnehmen. Bei'm Brüten, wozu man einen finſtern Ort wählt, da dieſe Thierart unruhig iſt, bedecke man die Ente Anfangs mit einem Korb, füttere ſie bei ihrer natürlichen Gefräßigkeit gut, ſtelle das Futter nahe an das Neſt, und reiche ihr täglich 2 bis 3 mal friſches Waſſer.

Die Brutzeit dauert gewöhnlich 26 bis 28 Tage, die junge Brut muß der Ente jedesmal gleich weggenommen werden, damit die Andern alle ausſchlüpfen, wenn letzteres geſchehen, ſo giebt man ſie der Alten wieder. Den Jungen ſetzt man zum Anfang Brod in Milch geweicht, und ſpäter abgebrühte Kleie vor, auch

wird bemerkt: daß man ſie, wenn ſie noch zu klein ſind, nicht gleich in's Waſſer gehen laſſe, ſondern nur ein breites Geſchirr mit friſchem Waſſer hinſtelle, woran es überhaupt nicht fehlen darf. Bisweilen Hanfſaamen unter das Futter, iſt ſehr gut.

Die Gänſe-Zucht.

Um eine gute Art zu erhalten, ſo nehme man ſchöne Gänſe von einer frühen Art, und rechne 4 Gänſe auf einen Gänſerich. Beide taugen nur 2 Jahre gut zur Zucht.

Die Legezeit beginnt Ende Februar bis 13 oder 17 Eier gelegt ſind, die Brutzeit aber 4 volle Wochen, dabei verfährt man ſo, wie bei den Enten, doch wird 2 Tage früher nachgeſehen, ob nicht ſchon einige aufgepickt ſind, indem dann die Jungen, wenn alle Eier ausgebrütet ſind, der Mutter zurückgegeben werden. Die Jungen werden nach 24 Stunden mit geweichtem Milchbrod gefüttert. In den erſten Tagen darf man ſie nicht auf bethaute Grasplätze laſſen, wenn ſie nun Federn und Flügel bekommen, ſo muß man noch mehr Sorge auf ſie verwenden, unter ihr Futter

ſtets zerhackte Brennneſſeln, auch zuweilen warmes Blut mengen, und ſie überhaupt während dieſer Zeit gut füttern. Fällt ein ſtarker Regen, ſo treibe man ſie unter Obdach. Da diejenige Brut, ſo erſt im Monat Mai zur Welt kommt, ſchwer zu erhalten iſt, ſo befördert man die Brutzeit, wenn man der Alten während derſelben täglich eine Meſſerſpitze voll geſtoßenen Pfeffer unter dem Futter giebt, auch bisweilen etwas Branntwein hinein ſchüttet.

Vom Mäſten der Gänſe.

Die hierzu beſtimmten Gänſe ſollen nicht über 1 Jahr alt ſein und erfordern wie alles Geflügel im allgemeinen reinliche Wartung. Noch beſſer iſt es, wenn man ſolche nimmt die nur vom Frühjahr bis October gelaufen ſind, und dann zur Mäſtung entweder in enge Ställe, wo ſie weder gehen noch ſtehen können, oder noch beſſer an finſteren Orten in Säcke aufhängt, wo nur die Köpfe und das Hintertheil herausſieht, die Säcke werden an ein Zugſeil zum herunterlaſſen gebunden.

Zum Fettwerden braucht eine Gans 20 bis 25 Tage. Will man ſie mit Welſchkorn mäſten, ſo iſt dieſes am beſten, Erbſen dienen

nicht ſo gut, doch auch, wenn ſie vorher geſotten ſind. Das Welſchkorn weicht man Abends nur in Waſſer ein, und ſtopft die Gänſe täglich 3 mal, Morgens, Mittags und Abends, jedoch in den erſten Tagen nur einmal, wobei man ſich nicht zu ſehr eilen und ſie nicht drücken darf, damit ſie gehörig verdauen können. Während dem Stopfen werfe man öfters Sand in ihr Saufgeſchirr, was die Verdauung befördert, auch kann man, zur Erhaltung großer Lebern, Salz mit einer Meſſerſpitze voll geſtoßenem Pfeffer zu Reizung des Durſtes in das jederzeit vollauf das ſein müſſende Waſſer werfen.

Der Gänſerich, den man an ſeinem längeren Hals, ſtärkerer Stimme und längeren groben Füßen erkennt, iſt wegen ſeinem rauheren Fleiſch nicht ſo gut als die Gans zur Maſt. Das Stopfen ſoll immer zur gleichen Zwiſchenzeit, um die Verdauung regelmäßig zu erhalten, geſchehen, gut iſt es, den Maſt-Gänſen Wachs in die Ohren zu ſtecken.

Will man ſie am Morgen ſchlachten, ſo unterlaſſe man das Stopfen am Vor-Abend, rupfe ſie, nachdem ſie todt ſind gleich, ehe ſie

kalt werden, damit die Haut nicht mit abgeriſſen wird, auch kann das Federvieh ſämmtlich gebrühet werden.

Wenn die Mäſtung mit vorgeſchriebener Sorgfalt geſchehen iſt, ſo kann jede Gans 6 bis 7 Pfund Fett geben, und die Leber ein bis ein und ein halbes Pfund wiegen.

Vom Mäſten der Enten.

Dieſes geſchieht in ihren gewöhnlichen Ställen, wo man ſie mit zu Mehl zerſtoßenen Kartoffeln, oder mit Hafer, Gerſte, Kleie ꝛc. füttern, auch wie die Gänſe ſtopfen kann, ſie gebrauchen vieles Futter, auch darf es ihnen nicht an Milch mangeln.

Vom Mäſten der Hühner.

Die jungen Hühner erfordern einen reinlichen hellen Stall mit Sproſſen, wo ſie heraus langen, und ihr Futter nehmen können, dieſer wird inwendig ſo abgetheilt, daß nie mehr als 2 Stück beiſammen ſind, die Platz haben müſſen, den Boden beſtreue man täglich mit friſchem Stroh, füttere ſie mit in Milch geweichtem Brod, gekochtem Hafermuß oder Nudeln von geringem Mehl, werfe in ihre

Waſſertröge immer etwas Sand. Will man ſie wie Kapaunen ſtopfen, ſo brauchen ſie nur 10 bis 14 Tage zum Fettwerden.

Kapaunen zu mäſten.

Dieſes geſchieht mittelſt Nudeln oder Welſchkorn, womit man ſie jeden Morgen und jeden Abend ſtopft, und dabei Milch einſchüttet, wodurch das Fleiſch weißer, als bei'm Waſſer wird. Die Quantität beträgt, für jeden Kapaun, bei'm Stopfen das Gewicht eines Hühnereies nebſt einem halben Schoppen Milch. Hat man viele Kapaunen in der Maſt, ſo wird jedem ſeine Portion genau vorher abgewogen, da man bei dieſer zarten Art Geflügel ſehr pünktlich handeln muß, ſo gehe man bei'm Stopfen langſam damit zu Werke, damit ſie beſſer und fetter werden. Der Teig wird in Erbſengroße Stückchen geſchnitten, bei'm Welſchkorn, ſo nicht ſo gut wie Teig iſt, zähle man die Körner ab, damit ſie immer die gleiche Zahl bekommen. Giebt man ihnen alle Tage ein halbes Loth Butter, oder noch beſſer einen Kaffelöffel voll Provencer-Oel, ſo wird die Haut mürbe. Nach 14 Tagen ſind ſie fett.

Digitized by Google

Vom Mäſten der welſchen Hühner.

Bei dieſem Geflügel, beſonders bei Jungen, iſt mehr Sorgfalt, als bei allen Vorhergehenden nöthig, damit ſie keine geſchwollenen Hälſe bekommen und todt umfallen.

Man formirt Kugeln ſo groß wie kleine Haſelnüſſe, nimmt aber doppelt ſo viel als bei der Kapaunenmäſtung, ſchüttet ihnen nach jedesmaligem Stopfen, einen halben Kaffeelöffel Provencer-Oel ein, und fährt damit 4 Wochen fort, bis ſie fett ſind.

Tauben zu mäſten.

Man füttere ſie mit nicht zu lange in Milch eingeweichtem Brod, ſtecke dieſes langſam in den Hals der Tauben, man darf ihnen aber niemals übrig gebliebenes zerhacktes Fleiſch geben, was bei anderem Geſlügel genommen werden kann.

Mittel, daß die Hühner viele Eier legen.

Man nehme Oelkuchen oder ausgepreßten Leinſamen, eben ſo viel Weizenkleie und Eichelmehl, rührt es mit kochendem Waſſer an, knetet einen Teig davon und füttert ſie damit,

Digitized by Google

wodurch die Hühner im Winter ſo gut wie im Sommer vier und ein halbes Loth ſchwere Eier legen, die meiſtens ein doppeltes Gelb haben.

Mittel, gegen die Hühnerläuſe.

Man nehme 6 bis 10 Hände voll wilde Quendel, iſt ſie klein, etwas mehr, lege ſie in das Hühnerhaus, nehme ſolche nach einigen Tagen heraus nnd thue friſche hinein, bis die Läuſe vertilgt ſind.

Achtzehntes Kapitel.

Verſchiedene Hausmittel.

Salbe gegen die Zittermähler.

Es werden 3 weiße Lilienwurzeln in friſchem Waſſer gekocht, bis ſie wie Brei ſind, thut dieſen in ein leinenes Tüchelchen und läßt ſie darin wohl abtriefen, hierauf ſtößt man ſie mit einem Löffel voll Honig und halb ſo viel

deſtillirtem Eſſig in einem Mörſer, thut 2 Loth wohl gereinigten und klein geſtoßenen Kümmel-, Anis-, Fenchel- und Römiſchen-Saamen darunter, mengt alles durcheinander und macht eine Salbe davon, mit welcher man jeden Abend vor Schlafengehen die Mähler einſchmiert, was man wenigſtens einen Monat lang fortſetzen muß.

Gegen die Froſtbeulen.

1. Man löſt 1 Unze weißen Vitriol in 1 Maas Waſſer auf und ſchlägt es von Zeit zu Zeit auf die Beule. Dieſes Mittel zertheilt jede Beule, muß aber angewendet werden, ehe ſie aufbrechen.

3. Wenn die Froſtbeulen alt und hartnäckig ſind, ſo beſtreiche man ſie mit friſchem Opodeldok (Linimentum saponis) und ſpaniſcher Fliegentinktur zu gleichen Theilen, oder lieber weniger von der letztern. Wenn die Froſtbeulen aufbrechen, ſo macht man Umſchläge mit Baſilikum, zu denen man, wenn es nöthig iſt, etwas Terpentin ſetzt.

Das Zahnen der Kinder zu befördern.

Man gebe den Kindern, die im Zahnen begriffen ſind, täglich 3 mal von folgendem

Pulver, entweder in Waſſer oder anderem Getränke, oder auch auf dem Eſſen, jedesmal eine Meſſerſpitze voll. Sind die Kinder ſchon über ein halbes Jahr alt, ſo gebe man ihnen täglich 2mal Morgens nüchtern und Abends eine halbe Stunde vor Schlafengehen einen ſtarken Theelöffel voll: 3 Loth Pöonienwurzel, 1 Loth Süßholz, 6 Loth Eierſchalen, ein halb Loth Schwefel von Haſelſtauden, oder in Ermanglung deſſen gemeinen Schwefel und 3 Loth florentiniſche Schwändelwurzel; Alles fein geſtoßen und zu Pulver gemacht.

Nabelbrüche bei Kindern.

Bei den Kindern ſind die Nabelbrüche am gewöhnlichſten, erfordern aber wenig Kunſt. Man drückt den Bruch mit dem Finger behutſam zurück, legt ſodann eine umwickelte halbe Muskatnuß, oder ein wohlklebendes Pflaſter, wie einen eckigten Knäuel, in der Form eines kurzen Kegels zuſammengewickelt auf die Stelle, ſchlägt zuſammengelegte Tücher darüber, und bindet es mit einer Binde um den Leib. Dieſes Band muß 8 bis 14 Tage, oder vielmehr ſo lange liegen, bis man gewiß iſt, daß die

Digitized by Google

Stelle wieder frei ſei; und es iſt ſorgfältig nachzuſehen, daß unterdeſſen der Bruch nicht wieder austrete, in welchem Falle man ſogleich den Verband wieder abnehmen, den Bruch wieder zurückbringen, und dann die Compreſſe von Neuem anlegen muß, damit ja nicht die ausgetretenen Theile vom Bande gequetſcht werden, welches ſehr gefährlich ſein würde. Ein Gemiſch aus Eiweiß, Allaun und Branntwein mit Compreſſen aufgelegt, iſt eines der beſten Hülfsmittel.

Mittel wider die Finnen im Geſicht.

Dieſe entſtehen entweder durch ſcharfes Geblüt, oder durch verhinderte Ausdünſtung nach ſtarker Erhitzung, es giebt dagegen mehrere Mittel, wenn ſie nicht zu häufig ſind, im Falle innerlicher Mittel müſſen ſolche unter Berathung des Arztes angewendet werden.

Man kann 2 Hände voll Tauſendgüldenkraut nehmen, dieſes in 2 Maas Waſſer bis auf die Hälfte einkochen laſſen, und die Finnen Morgens wie Abends damit waſchen.

2. Man thue in einen halben Schoppen Scabioſenſaft der beim Feuer gereiniget worden und durch Leinen-Zeug geſeiht iſt, ein Loth

Borax und ein Quentchen Kampher, läßt es 2 bis 3 Tage ſtehen und bedient ſich deſſelben.

Mittel gegen die Röthe im Geſicht.

Entſteht ſolche von unreinem ſcharfem Geblüt und iſt mit Erhöhungen oder gar Geſchwüren verbunden, ſo muß man blutreinigende Sachen nach Anrathen des Arztes gebrauchen. Als einfache Gegenmittel dienen:

1. Ein friſch gelegtes Ei 24 Stunden lang in guten Weineſſig gelegt, dann in einem Mörſer zerſtoßen, mit weißem Senfmehl nach Verhältniß vermengt, nochmals im Mörſer bearbeitet, und mit der nun fertigen Salbe Morgens wie Abends das Geſicht beſtrichen.

2. Man kann Cypriſchen Vitriol mit Wegerichwaſſer nehmen, auch den Saft von Sauchſeil, womit man mehrere Tage fortfährt.

Mittel gegen das Aufſpringen der Haut.

Bei ſcharfer Luft im Frühjahre oder Winter, wo man daran leidet, ſchmerzen die Lippen und das Geſicht, was die Trockenheit der Haut veranlaßt, man gebrauche dagegen anfeuchtende und kühlende Mittel, wie Quittenkernſchleim, Gänſeſchmalz, Jasminöl, Pomade,

Cacao-Butter, oder kocht ſich einen Brei aus Eibichwurzel, Schwarz- oder Heuwurzel, womit die leidenden Theile beſtrichen werden. Chamillenblumen in Milch geſotten, thun ebenfalls gute Dienſte.

Mittel gegen die Miteſſer.

Gegen dieſe, ſo mit kleinen ſchwarzen Pünktchen auf der Haut erſcheinen, die bei'm Drücken gleich einem Würmchen herausſpringen, iſt beſonders Reinlichkeit, öfteres Waſchen mit Seifen- oder Kleienwaſſer, ſo wie das Reiben der Haut mit Flanell zu empfehlen. Sollte das Uebel überhand genommen haben, ſo muß man innerliche Harn- und Schweißtreibende Mittel brauchen, als: Thee von Wachholderbeeren, dabei aber erhitzende Getränke, wie Kaffe, heiße Suppen, ꝛc. vermeiden. Bei Kindern unter 2 Jahren ſind ſie nicht ſelten, woran allzu warme Betten, heiße Zimmer und Getränke Urſache ſind.

Sorge für Hände und Arme.

Man halte dieſe ſo rein wie nur möglich, und um ſie zart zu erhalten, kann man friſche Zitronenſchnitten an den Armen reiben, feine

Seife, Seifenſpiritus, lauwarmer Wein, ꝛc. nehmen mit einem Beuteltuch alle Fettigkeit weg.

Das Schwitzen der Hände rührt von Schwäche der Haut her, man waſche ſie mit verdünntem Cöllniſchem Waſſer, hält es dennoch an, ſo bereite man ein Waſchwaſſer, wozu man Rosmarin, Thymian, Lavendel, Salbei, Pfeffermünze, Majoran, Baſilikum und Chamillen klein zerſchnitten, in ein leinenes Tuch bindet, mit kochendem Waſſer übergießt, und dann einige Zeit ausziehen läßt, den Saft ausgepreßt, mit etwas Wein vermengt, und ihn durch einen Aufguß von Eibichwurzeln mild macht. Dieſes Kräuterwaſſer darf im Anfang nur ſchwach bereitet werden, bis der Schweiß nachläßt, dann läßt man allmählig mit dem Waſchen nach. Bei kranken Perſonen darf man jedoch ohne Vorſchrift des Arztes nichts gegen das Schwitzen gebrauchen.

Bei Sprödigkeit der Hände und Arme durch Feuerhitze, nimmt man ſchleimigte Mittel, wie z. B. zerſtoßenen Reis, Mandeln und Mohnſaamen, den man in Waſſer zerreibt. Sollte auch die Weiße der Haut gelitten ha-

ben, ſo ſetzt man dieſem Waſchwaſſer eine ſchwache Säure von Eſſig, oder etwas Zitronenſaft, Molken, ſaure Milch, etwas Allaun, zu.

Mittel gegen die Warzen.

1. Man verſchaffe ſich eine Anzahl langer ſchwarzer Schnecken, ohne Häuschen, wie ſie im Walde und an ſumpfigten Orten zu finden ſind, thut ſie in einen Topf, beſtreut ſie mit Salz, deckt einen Deckel darüber, und ſtellt ſie in den Keller, davon ein Waſſer zurück bleibt, mit dieſem die Warzen öfters gerieben, ſo werden ſie endlich abfallen.

2. Man nehme 1 Theil Grünſpan und 2 Theile Salpeter, thue dieſes in einen Tiegel, zünde es mit einer glühenden Kohle an und laſſe es verrauchen. Das Uebrigbleibende wird in den Keller geſtellt, oder daſelbſt in einer Schweinsblaſe aufgehängt, wo ſich ein Waſſer zum Beſtreichen der Warzen bildet.

3. Man ſtreiche mit Honig vermiſchte Ochſengalle auf ein Tüchelchen und lege dieſes darüber.

Digitized by Google

Mittel gegen den Würm.

Das bewährteſte, ſchnellſte und unſchädlichſte Gegenmittel beſteht in zu Brei geſtoßenen Regenwürmern, ſo man auf den Finger legt, es lindert den Schmerz und tödtet den Wurm. Man kann auch, ſobald man es entdeckt nur einen lebendigen Regenwurm nehmen, dieſen um den kranken Finger binden, ſo wird der Schmerz nach einer Stunde aufhören.

Das Aufſpringen der Hände zu vertreiben.

Um dies bei kaltem Wetter zu verhüten, nehme man einen Kaffeelöffel voll wäſſerigen Myrrhen-Extract aus der Apotheke, löſe ihn in einer Taſſe mit heißem Waſſer unter beſtändigem Umrühren auf, und waſche damit die Hände ein paarmal des Tages. Heilen ſolche durch dieſes Mittel aus, ſo reibt man ſich vorzüglich des Abends vor Schlaſengehen, auch wohl ſchon, nachdem man ſich des Morgens gewaſchen hat mit einer Salbe, beſtehend aus einem Viertelpfund weißem Wachs, läßt dieſes ſchmelzen, und miſcht 2 Eßlöffel voll Johannisöl darunter. Wenn man ſich am Tage damit wäſcht, ſo trockne man nachher die Hände ab, oder waſche

ſie mit einer ſcharfen Lauge aus Buchenaſche, hernach mit deſtillirtem Regenwaſſer, trockne ſie mit einem reinen leinenen Tuche, und reibe ſie mit Lippen-Pomade.

Sorgfalt für die Zähne.

Die Erhaltung der Zähne dient nicht allein zur Zierde, ſondern auch zur Geſundheit, da die Speiſen, bevor ſie in den Magen kommen gehörig zermalmt werden müſſen, man hat deswegen beſonders bei dem der Jugend angebornen Hang zu Süßigkeiten, hauptſächlich aber durch den Genuß heißer Speiſen und Getränke, und namentlich durch friſch gebacknes Brod ſo viele Leute, die ſchlechte Zähne haben. Zu deren Erhaltung gehört ferner die Vermeidung von Weinſtein und Zuckerſäuren, die öfters in Obſtgattungen und Gemüſen vorkommen.

Man ſpüle den Mund jeden Morgen und nach Tiſch rein aus, eſſe, ſo viel als möglich Brod zu Gemüſe und Fleiſche und kaue nach jeder Mahlzeit eine Brodrinde, ſo hüte man ſich auch vor kaltem Trinken, ehe man Suppe ißt, auch darf dieſe nicht zu heiß ſein, endlich vermeide man das Zuckerkauen.

*

Sobald der erſte angefreſſene Zahn da iſt, muß er ſogleich herausgenommen werden, damit er die geſunden nicht anſtecke. Als Zahnſtocher gebrauche man keine Gabel, Nadel oder andere harte Sachen, ſondern welche von Holz, Fiſchbein, oder einen ſtumpf geſchnittenen Federkiel. Wenn eine Zahnbürſte nicht ſehr weich, iſt, ſo nimmt man beſſer, den Zeigefinger oder eine geſchälte und abgekochte Kalmuswurzel.

Zahnpulver.

1. Man ſtoße weiche Linden- oder Weidenkohlen zu Pulver, ſiebe es durch, miſche geröſtete Brodrinden oder ſtark gebrannten Kaffee darunter, nebſt etwas China- oder Eichenrinde, um das Zahnfleiſch zuſammen zu ziehen, ſtoße alles klein und fein und bürſte die Zähne damit.

2. Man bereitet das Pulver aus ein und einem halben Loth Weinſtein, einem Quentchen fein gebrannter Allaun, eben ſo viel Cochenille, ein halbes Quentchen Japaniſche Erde und ein halbes Quentchen feines Drachenblut, ſo alles zuſammen in einem Mörſer fein geſtoßen wird. Soll es einen angenehmen Geruch bekommen,

Digitized by Google

ſo miſcht man 6 Tropfen Roſenöl und 2 Gran Zimmetöl bei. Hierauf ſchüttet man das Pulver in ein reines Glas, bindet dieſes ſorgfältig zu und ſtellt es zur Aufbewahrung an einen temperirten Ort, damit es ſich lange erhält.

Wenn man die Zähne jede Woche zweimal mit einem Bürſtchen oder Stückchen Sammet worauf das Pulver geſtreut wird, reibt, ſo werden ſie weiß, die wackelnden befeſtigen ſich, und das Zahnfleiſch bleibt feſt und friſch. Dieſes Pulver heilt auch die Mundfäule und Scharbock, ſtillt das Bluten des Fleiſches und ſäubert die Zähne von aller Unreinigkeit. Die wackelnden Zähne kann man durch einen dazu bereiteten Spiritus, der durch Abziehen von Weingeiſt über Löffelkraut erhalten wird, und einige Tage in der Sonne deſtillirt, befeſtigen, indem man damit das Zahnfleiſch wäſcht.

Hohle Zähne fülle man mit Wachs oder Myrrhen-Kügelchen aus, um ſie vor dem Zutritt der Luft zu verwahren, damit dem Umſichgreifen der Zerſtörung Einhalt gethan wird, tropfe man etwas Kajaputöl auf Baumwolle und ſtecke dieſe in die Zahnhöhle.

Digitized by Google

Entſteht eine Geſchwulſt des Zahnfleiſches, ſo kann man ſie mittelſt eines Kräuterkiſſens zertheilen, bildet ſich aber ein Geſchwür, ſo eile man es durch eine in Hollundermilch getauchte Feige zu zeitigen.

Iſt das Geſchwür geöffnet, ſo heilt man es durch öfters in den Mund genommenen, lauwarmen, mit Waſſer vermengten Eſſig.

Mittel wider faules und ſcorbutiſches Zahnfleiſch.

Man nehme eine ganze Muskatnuß, ein paar geſtoßene Gewürznelken mit einem Löffel Salbei-Saft und einem Löffel voll Honig, zwinge dieſes durch ein reines Tuch und vermiſche es mit etwas geſchmolzenen Myrrhen zu einer Salbe, beſtreicht jeden Morgen, nachdem der Mund ausgeſpült worden iſt, das Zahnfleiſch damit, ſo wird ſich der üble Geruch nicht allein verlieren, ſondern das Zahnfleiſch auch wieder geſund werden.

Wider Schmerzen hohler Zähne.

Man nehme Nelkenöl 1 Scrupel und Vitrioläther 2 Drachmen, befeuchte Baumwolle damit und lege ſie in den Zahn. Dieſes Mittel iſt eines der wirkſamſten.

Mittel gegen das Zahnweh.

Man nehme geſtoßenen Pfeffer und ſtreue dieſen zwiſchen ein Leinentuch, etliche Hand groß, befeuchte ſelbiges mit ſtarkem Branntwein und lege es auf den Backen, unter dem die Schmerzen ihren Sitz haben, worauf beſtimmt Beſſerung erfolgen wird.

Mittel gegen das Zahnweh anderer Art.

Die Brühe von der in Eſſig geſottenen Ahornrinde in den Mund eine Zeitlang gehalten und denſelben damit ausgeſpült, ſtillet es.

Zahn-Tinktur.

Myrrhen-Tinktur 1 Loth, China-Tinktur 1 Loth, Nelken-Oel 1 Loth, Seifen-Spiritus 1 Loth, Weingeiſt 4 Loth, Lindenkohlen-Pulver 1 halbes Loth.

Dieſes zuſammen gemiſcht und Morgens einen Theelöffel voll davon, mit eben ſo vielem Waſſer vermiſcht, mittelſt einer weichen Bürſte an die Zähne zu bringen.

Zähne weiß zu machen.

Sobald die Zähne mit Weinſtein belegt

ſind, muß ſolcher mit einem Inſtrument behutſam abgeſtoßen werden; ſind ſie aber ſchwarz, grün oder gelb, ſo bediene man ſich der rauchenden Salzſäure. Man nehme nämlich eine Stricknadel, ſchleife dieſe ſpitzig, tauche ſie in die Säure, und bringe ſolche zu wiederholten Malen mit einem Reiben an die Zähne; hat ſich der Schmutz aufgelöſt, ſo muß mit einem im Waſſer naß gemachten Handtuche nachgerieben werden. Sind die Zähne einmal weiß, ſo ſuche ſie ſo mit dem vorgeſchriebenem Zahnpulver zu erhalten, damit die Säure nicht mehr anzuwenden nöthig iſt.

Mittel gegen üblen Geruch des Mundes.

Dieſes Uebel rührt, wenn es nicht von hohlen Zähnen oder dem Genuſſe gewiſſer Speiſen wie z. B. Meerrettig herrührt, in welchem Falle er jedoch verſchwindet, wenn die Speiſen verdaut ſind, von den Schleimdrüſen des Mundes und der Luftröhre her, die zu ſchwach ſind um die in ihnen enthaltene Maſſe zu verarbeiten. Man hat zu deren Stärkung einige Löffel Rosmarinblätter und Blüthen mit Myrrhen ebenfalls einige Meſſerſpitzen und eben ſo

viel Zimmet und Benzoe in einem Schoppen Wein bis zur Hälfte einzukochen, das Abgekochte durchzuſeihen und von dieſem balſamiſchen Weine öfters während des Tages in den Mund zu nehmen, auch ſich ohne Anſtrengung bisweilen damit zu gurgeln. Man kann auch Morgens früh nüchtern Maſtix kauen, und im Verlauf des Tages dieſes wiederholen.

Mittel, verrenkte Hände und Füße wieder herzuſtellen.

Derjenige, dem eine Verrenkung an dem Fuß begegnet, muß bisweilen 3 bis 4 Minuten auf beiden Füßen ſtehen und den verrenkten Fuß dabei zuweilen bewegen, was viel beitragen wird, die ausgedehnten Gefäße zuſammen zu ziehen, man muß auch alle 2 Stunden den beſchädigten Theil mit warmem ſtarkem Eſſig oder Lampenſpiritus benetzen und damit einreiben.

Die vom Froſte beſchädigten Glieder gänzlich zu heilen.

Man nimmt Cöllniſchen Leim, ſo viel als nöthig iſt, um die erfrornen Glieder mit ei-

nem dicken Ueberſchlag überdecken zu können, weicht ihn in der erforderlichen Menge reinen kalten Bach- oder Flußwaſſers ein, und läßt die Maſſe ſo lange ſtehen, bis eine dicke Gallerte daraus geworden. Dieſe Gallerte wird nun ſo dick als möglich auf die leidenden Theile kalt gelegt, mit einem Verband verſehen, und ſo lange darauf liegen laſſen, bis die durch Eintrocknung der wäſſerigen Theile auf der Haut ſich befeſtigte Krüſte der Gallerte ſich von ſelbſt löſet. Wenn dieſe Behandlung mit Vorſicht und Geduld überſtanden, ſo iſt auch gemeiniglich das Uebel gehoben, jedoch iſt es möglich, daß bei veralteten Schäden ein zweiter Ueberſchlag nothwendig wäre.

Dieſes Mittel hat ſich im Jahre 1813 an mehreren aus dem Feldzuge nach Rußland zurückgekehrten leidenden Kriegern mit dem beſten Erfolge erprobt.

Mittel gegen Erkältungen.

Iſt man mit dieſen, oder rheumatiſchem Schmerze, auch Durchfällen behaftet, ſo werden in einer halben Maas Waſſer 4 Unzen Engelwurz-Saamen, 4 Unzen wilde Salbei

und eine Hand voll getrocknete Berg-Meliſſe bis zur Hälfte eingekocht, alsdann ſo viel flüſſigen Honig dazu gemiſcht, wie der Magen verträgt, und des Tages 3 mal 2 Eßlöffel, auch bei heftiger Erkältung des Abends vor dem Schlafengehen noch einmal davon eingenommen.

Sicheres Mittel wider den Rheumatismus.

Zwei Zehen Knoblauch und ein Drachma Gummi amoniaci werden zuſammen zerquetſcht, und mit etwas friſchem Waſſer in 2 Biſſen getheilt, wovon einer Abends und einer Morgens verſchluckt wird.

Zugleich trinkt man während dieſer Zeit ſehr ſtarken Saſſafrasthee. Hat man dieſes Mittel einigemal gebraucht, ſo wird nicht allein der Rheumatismus, ſondern auch ſelbſt das Zuſammenziehen, oder der Krampf in den Gliedern verſchwinden. Iſt aber das Uebel bis zum höchſten Grad geſtiegen, ſo iſt folgendes Mittel noch anzuwenden erforderlich: Die Hinterbeine eines todten Wallach-Pferdes zerſchlagen, und das darin befindliche Mark herausgenommen, in einem Topfe auf dem Feuer

ausgeſchmolzen, durch ein dünnes Tuch in einen Behälter gegoſſen. (Dieſes läßt man durch einen Abdecker beſorgen, indem das Ausſchmelzen einen unangenehmen Geruch verurſacht). Der Leidende hat ſich demnach mit dieſer Salbe täglich 3 mal bei einem gelinden Kohlenfeuer, oder bei einem warmen Ofen mit einem Eßlöffel voll gut einzureiben, worauf auf's baldigſte Beſſerung folgen wird.

Mittel gegen den Schwindel.

Der Schwindel rührt gewöhnlich von innern Urſachen her, welche im Magen und Blute ihren Grund haben, der durch pulveriſirte Schwefelblumen und Senfkörner beides zu gleichen Theilen, einen Theelöffel des Morgens davon eingenommen, gehoben werden kann. Die welche viele Speiſen mit Senf eſſen, ſind meiſtens davon befreit.

Mittel gegen das Schluchzen.

Dieſes rührt von zu langem Faſten, oder zu vielem Eſſen und Trinken her, die einfachſten Mittel ſind, mehreremal ſo lange als möglich den Athem an ſich zu halten, oder

Digitized by Google

ſogleich ein Glas Waſſer zu trinken. Auch iſt der öftere Geruch an Meliſſen-Spiritus, ein Schluck Wein, einige Tropfen Zimmetöl auf Zucker, oder mehrere Tropfen Hofmänniſchen Liqueur in Waſſer genommen ſehr zweckdienlich.

Mittel gegen den Schnupfen und Katarh.

Dieſer äußert ſich meiſtens durch öfteres Nieſen, Kopfſchmerzen und ſonſtige Zeichen, ſtockt jedoch der Ausfluß der Naſe, und der ganze Kopf eingenommen iſt, auch Glieder-Schwere ſich zeigt, ſo wird es Stockſchnupfen genannt. Der Katarh aber zeigt ſich durch Rauheit der Stimme und Huſten. Die Füße recht warm halten, und Hollunder-Thee trinken iſt bei dem gewöhnlichen Schnupfen am rathſamſten, bei dem Katarh und Stockſchnupfen aber, nimmt man warme Fußbäder, und von Flieder-Thee den Dampf ſo warm wie möglich in die Naſe gezogen.

Mittel gegen den Huſten.

Iſt bei dem Huſten nur wenig oder kein Auswurf vorhanden, ſo iſt's der trockne; iſt viel Auswurf damit verbunden, der feuchte,

und zeigt er ſich krampfartig und ſehr ſtark, der Keuchhuſten.

Bei dem trockenen Huſten wende man warme Fußbäder an, und innerlich Hollunderthee, Haferſchleim, Altheewurzel (Eibiſch), Quitten, Süßholzſaft.

Iſt es der feuchte Huſten, ſo wird Thee von Anis, Pfeffermünze, Fenchel und Iſop, oder auch ein Aufguß von einem halben Maas kochendem Waſſer auf ein halbes Pfd. Knoblauch, mit Syrup oder Honig verſüßt, und täglich 1 bis 2 Eßlöffel voll davon eingenommen, gute Dienſte leiſten.

Bei'm Keuchhuſten iſt Isländiſches Moos und ſchleimige Abkochungen, Pfeffermünzthee, bitteres Bier und Wermuth zu empfehlen; dabei trage man Flanell-Hemden auf dem bloßen Körper, und wende Räucherungen mit Gewürznelken und Wachholderbeeren an.

Bei'm Magenhuſten gebrauche man Mittel gegen Säure, Schärfe, Galle, und trachte den Magen durch Kalmuswurzel, Pomeranzenſchalen, Kümmel, Wermuth, alten Wein zu ſtärken, wobei man alle ſaure Speiſen zu meiden und ſtrenge Diät zu beobachten hat.

Der Lakrizenſaft iſt unter allen Mundkuchen und Teigen, die man bei katarrhaliſchen Huſten im Munde zu führen pflegt, vorzuziehen und giebt am meiſten Erleichterung, beſonders wenn man ihn in hinreichender Menge nimmt, ohngefähr 2 Loth und mehr des Tages.

Auch der Altheeteig, Huſtenteig oder Huſten-Leder, welcher in den Apotheken bereitet wird, iſt ein linderndes und wohlſchmeckendes Mittel; er wird in den Mund genommen und ſo wie er nach und nach ſich auflößt, hinunter geſchluckt.

Mittel wider die Zehrung.

Folgendes einfache Mittel hat ſich oft als bewährt erwieſen, und binnen weniger als 3 Monaten völlige Geneſung herbeigeführt:

Man genieße nämlich jeden Morgen, eine Stunde vor dem Kaffee, die Milch eines großen holländiſchen Härings.

Mittel gegen die Verſtopfungen und Hartleibigkeit.

Die Hülfsmittel gegen dieſe Leiden müſſen nach den Entſtehungs-Urſachen eingerichtet

werden. Haben ſie ihre Enſtehung aus zu großer Thätigkeit der einſaugenden Gefäße und Trockenheit der Gedärme, ſo wende man einige Abführungsmittel an, und genieße Gerſten=, Hafer= und verſüßten Eibiſch=Schleim, Zuckerwaſſer, Gelberüben, Buttermilch, Obſt.

Liegt dagegen die Schuld in der Schwäche der Eingeweide, ſo iſt auch am öfterſten Mangel an Galle vorauszuſetzen; in dieſen Fällen nehme man 1 bis 3 Theelöffel voll Ochſengalle und ſtärke den Magen mit Enzian und Wermuth. Wenn Krämpfe daran Schuld ſind, müſſen krampfſtillende Mittel, Klyſtiere von Oel, Chamillen= und Salzwaſſer angewendet werden.

Mittel gegen Vergiftungen.

Das beſte Mittel hiergegegen iſt das ſo ſchnell als möglich zu bewirkende Erbrechen. Dieſes wird durch das Trinken von lauem Waſſer, mit etwas Oel vermiſcht, bewirkt; auch durch Ipecacuanna o. dlg. Ein weiteres Mittel iſt das Trinken ſchleimiger Getränke und die Anwendung ähnlicher Kliſtiere.

Man unterſcheidet ätzende und betäu=

bende Gifte. Bei erſteren wendet man den Genuß von Milch, Butter, Fett, Oel und ſchleimigte Speiſen aller Art, gegen die letzteren den Genuß von Pflanzen-Säuern an.

Auſſer Arſenick, Grünſpan, Belladonna, Blauſäure ꝛc. geſchehen häufig Vergiftungen durch kupferne, ſchlecht verzinnte, bleierne, ſchlecht glaſirte Küchen-Geſchirre, beſonders wenn ſäuerliche Speiſen darin aufgehoben werden, oder darin erkalten und ſäuern, und wenn dieſe Geſchirre vor deren Gebrauch nicht ſorgfältig gereinigt werden. Fleiſch und Milch von ungeſundem Vieh, ſtinkendes Fleiſch, verdorbenes Baumöl, ranziger Speck und Mandeln, verdorbene Eier ꝛc., ſind ſehr ſchädlich, und äußern ſich als ſcharfe Gifte.

Auſtern und Muſcheln, wenn giftige darunter ſind, ſind ſehr gefährlich, und müſſen, um die Gefahr zu vermindern, vorher mit Eſſig abgewaſchen werden. Daſſelbe iſt anwendbar bei allen Arten Schwämmen und vielen andern Gewächſen. Giftig ſind mehr oder minder, Belladonna, Bilſenkraut, Hahnenfuß, Kokelskörner, Küchenſchelle, Lolch, Nachtſchat-

ten, Mutterkorn, Mohnköpfe und Mohnſamen, Raden, Schierling, Stechapfel, Wolfsmilch.

Ueber Kliſtiere.

Das **Kliſtier** zu richtiger Zeit angewendet, iſt dem menſchlichen Körper ſehr wohlthätig, ein nützliches und eins der ſicherſten Heilmittel in den meiſten Krankheiten, und in mancher ſogar unentbehrlich, jede Hausfrau ſollte ſich deßhalb die Behandlung dabei zu eigen machen und im Beſitz der nöthigen Geräthſchaften ſein. Dieſe beſtehen in einigen Schweins- oder Rindsblaſen, einem kleinen zinnernen Kliſtier-Röhrchen für Kinder, und einem größeren dergleichen für Erwachſene. Die zinnernen Kliſtierſpritzen ſind noch bequemer, aber auch theurer.

Derjenige, dem man ein Kliſtier geben will, muß ſich auf die rechte Seite legen. Hat man die Flüſſigkeit aus dem das Kliſtier beſteht in die Blaſe oder Spritze gethan, ſo wird das Röhrchen mit Oel beſtrichen und in den After nach dem Rücken zu hinauf geſchoben, und zwar ſo weit, als man es, ohne Gewalt anzuwenden, bringen kann. Dann wird die Flüſſigkeit mit einiger Kraftanſtrengung ein-

ſpritzt. Der Kranke muß nach erhaltenem Kliſtier noch eine Zeitlang ruhig auf der rechten Seite liegen bleiben, und nicht tief Athem holen; auch thut man wohl, wenn man den Kranken nach beigebrachtem Kliſtier mit den Füßen etwas in die Höhe hebt.

Man nehme zu dem Kliſtiere nicht zu viele Flüſſigkeit. Ein halbes Theeköpfchen voll für ein Kind unter einem Jahr; bei Kindern von 5 bis 6 Jahren kann man ſchon ein Paar Theeköpfchen voll nehmen; bei einem Erwachſenen einen halben bis drei viertel Schoppen.

Die kalten ausgenommen, werden die Kliſtiere gewöhnlich lauwarm gegeben. Um ſicher zu gehen, bringe man die Blaſe oder Spritze mit der Flüſſigkeit auf den Augendeckel; duldet dieſer die Hitze, ſo iſt die gehörige Wärme vorhanden.

Obgleich man zu jeder Zeit ein Kliſtier geben kann, ſo iſt es doch weniger anzurathen, wenn der Magen mit Speiſen angefüllt iſt. Die Zubereitung der Kliſtiere geſchieht nach Beſchaffenheit der Krankheitsumſtände. Erweichende Kliſtiere werden dann angewendet, wenn man dem Unterleibe Oeffnung verſchaffen,

und Krämpfe und Schmerzen im Leibe lindern will. Hierzu kocht man z. E. etliche Hände voll Chamillenblumen, Hollunderblüthen, Kleien, einen Löffel voll gequetſchten Leinſaamen u. dgl. in einem Schoppen Waſſer, Milch oder Fleiſchbrühe, ſeihet es durch ein Tuch, und thut 1 bis 2 Löffel voll Oel, Honig oder Butter hinzu.

Sind Blähungen vorhanden, ſo wird zu dieſer Abkochung noch gewürzhafte Kräuter und Saamen, Balſamkraut, Fenchel, Kümmel ꝛc. genommen.

Bei den alterirenden oder Visceral-Klistieren, welche bei den Kranken bleiben ſollen, nimmt man dicke, wohl geſättigte Abkochungen, und bringt davon auch Erwachſenen nicht mehr als 2 Theeköpfchen voll bei.

Auf ſolche Weiſe werden die nämlichen Mittel in den Körper gebracht, die außerdem innerlich gebraucht werden. Sie müſſen deßhalb nach Beſchaffenheit der Krankheit eben ſo verſchieden ſein.

Bei Abzehrenden welche ein ſchleichendes Fieber haben, werden z. E. die Wurzeln von Cichorien, oder von Löwenzahn, Quecken,

Digitized by Google

ohngefähr 4 Loth, klein geſchnitten, mit einem halben Loth Weizen-Kleien in einem drittel Schoppen Waſſer gekocht. In langandauernden Krankheiten, bei Verſtopfung in den Eingeweiden, wo aber noch keine Fieber-Bewegungen vorhanden ſind, werden dazu etliche Loth Seifenkraut-Wurzeln, eine Hand voll von irgend einem bittern Kraut, als: Tauſendgüldenkraut, Andorn ꝛc., und ein Loth Kleien angewendet. Bei Krankheiten, wobei Krämpfe im Unterleib zu den Hauptzufällen gehören, wird die Abkochung von Chamillen, dem Kraut und den Blumen von Schaafgarben, Steinfarbblüthen gemacht. Zu dieſen Kliſtieren darf weder Salz, noch Oel, noch Honig genommen werden. Ehe ſie dem Patienten beigebracht werden, muß er jedesmal vorher Oeffnung gehabt haben, oder bei Ermangelung derſelben, ihm ein gewöhnliches erweichendes Kliſtier beigebracht, und dieſes wieder fortgegangen ſein, worauf erſt das oben angegebene angewendet wird. Dieſes muß er ſo lange als möglich, bei ſich zu behalten ſuchen. Dieſe ſogenannten alterirenden Kliſtiere, welche oft ſehr ſchwere Krankheiten heilen, müſſen, wenn man ſie nö-

thig hat, alle Tage eins angewendet, und dieſes ein viertel bis ein halbes Jahr fortgeſetzt werden, vor welcher Zeit man ſich keine große Wirkung von ihrer Anwendung zu verſprechen hat.

In Fällen, wo ein ſtarker Reiz und ſchleunige Hülfe nöthig iſt, wie bei Ertrunkenen, Scheintodten, braucht man die Tabacksrauch-Kliſtiere. Hierzu hat man eigene Maſchinen, mit welchen man den Tabacksrauch ſehr bequem in den After blaſen kann. In Ermangelung derſelben, ſteckt man das Ende von einer hölzernen oder beinernen Tabackspfeifenröhre, vorher mit Oel beſtrichen, einige Finger breit in den After, worauf Jemand einige volle Züge Tabacksrauch in den Mund nimmt, und dieſen ſo ſtark als er kann, in die Röhre hineinbläßt. Noch beſſer geſchieht dieſes, wenn man einen Pfeifenkopf mit Rauchtaback nicht ganz vollſtopft, den Taback anzündet, dann die Röhre in den After ſteckt, über die Oeffnung des Pfeifenkopfs ein Schnupftuch oder ein Stückchen Leinwand legt, ihn dann mit dem Mund faßt, und mit aller Kraft, ſo anhaltend und lange, als es ſein

kann den Rauch einbläßt. Man kann auch einen leeren Pfeifenkopf auf den erſten verkehrt ſetzen, und durch die Röhre des letztern den Tabacksrauch mit Nachdruck einblaſen. Nach kurzer Zeit hält man dann mit dem Einblaſen etwas ein, und reibt inzwiſchen quer über den Unterleib, am meiſten über dem Nabel. Der Kranke muß auf der rechten Seite liegen, wenn der Rauch eingeblaſen wird, und man nimmt hierzu ſtets den ſtärkſten Taback, den man bekommen kann.

Verfahrungsart bei den Stuhlzäpfchen.

Die Stuhlzäpfchen werden zu verſchiedenen Zwecken, größtentheils um den Stuhlgang zu befördern, mit Nutzen angewendet, und vertreten theilweiſe bei Perſonen, welche keine Kliſtiere nehmen können, die Stelle derſelben.

Bei Kindern ſteckt man eine ausgekernte und in Oel getauchte große Roſine, oder eine umgekehrte trockne Zwetſche in den After. Sonſt werden von Seife, hartem Käſe, oder Lichtertalg, runde, eichelförmige, kleine Fingersdicke Zäpfchen geſchnitten, und in den After geſteckt. Auch nimmt man einige Löffel voll Honig, oder gleich viel Honig und friſche Ochſengalle,

nebſt einer Meſſerſpitze voll fein geſtoßenem Salz, thut dieſes in einen eiſernen Löffel, und läßt es über einem Kohlenfeuer gelinde kochen, bis es ſo dick wird, daß man davon, wenn es ein wenig verkühlt iſt, Zäpfchen in der Hand formen kann.

Da wo dieſe Stuhlzäpfchen nicht wirken, ſteckt man ein gehörig, wie oben beſchrieben, geformtes Stückchen Allaun bei. Alle aber müſſen mit Oel oder Butter beſtrichen ſein, ehe man ſie beibringt, wobei man ſich wohl in Acht zu nehmen hat, daß man den Kranken nicht beſchädige. Die Zäpfchen bleiben ſo lange ſtecken, bis ſie Wirkung thun.

Mittel gegen triefende Augen.

Man nimmt eine Anzahl Pappelblätter, deſtillirt ſolche mit weißem oder rothem Wein, mit dieſem die Augen gut ausgewaſchen, ſo werden die Augen nicht allein geheilt, ſondern auch vor dem Triefen bewahrt.

Mittel um ſchwache Augen zu ſtärken.

Man nimmt Blätter von Rosmarin, und ſetzt dieſe in altem Frucht- oder Franzbrannt- wein an, läßt es 8 Tage in der Sonne deſtil-

liren, bei täglichem beſtreichen der Augen werden in einen Theelöffel voll dieſes Branntweins noch 8 bis 10 Tropfen Roſenwaſſer gethan.

Auch mit ganz kaltem Waſſer, die Augen täglich öfters gewaſchen, dient zur Stärkung.

Ein gutes Augenwaſſer.

Zu dieſem nimmt man einen halben Schoppen Hefenbranntwein, mit einer halben Maas Gurkenſaft vermiſcht, der Saft muß jedoch über Nacht ſtehen, und nur das Helle davon durch ein Tuch geſeihet davon genommen werden, und ſo das geſchloſſene Auge damit öfters beſtrichen.

Mittel wider das Schielen.

Beſonders iſt bei Kindern darauf zu ſehen daß dieſe keine ſchielende Amme bekommen, auch nicht an eine Bruſt gelegt, noch weniger aber Licht und andere glänzende Gegenſtände ſeitwärts, ſondern immer in gerade Richtung geſtellt werden.

Mittel gegen die Verhaltung des Urins.

Da wo ſolche zur Gewohnheit geworden, iſt folgendes Mittel am beſten, in einen Schop-

Digitized by Google

ven weißen Wein gießt man 2 Loth zerknirſchte Saamenkörnchen des Gänſerichs, dieſes zuweilen umgerührt, davon Erwachſene ein Glas nüchtern trinken, Kindern aber nur die Hälfte zu geben iſt.

Mittel gegen Brandſchäden am Körper.

Wenn Jemanden es begegnet ſich mit Feuer oder ſiedenden Flüſſigkeiten zu beſchädigen, ſo nehme man zerriebene rohe Kartoffeln und lege den Brei auf die verwundete Stelle, was man öfters wiederholt, man kann auch kaltes Waſſer, in das man die verbrannten Theile hält, oder in dieſes getauchte leinwandene Umſchläge mit nämlicher Wirkung anwenden. Kaltes Eiſen, Stahl oder ein anderer Metallkörper auf den verbrannten Theil gelegt, iſt ebenfalls gut, man muß aber eines von dieſen ſogleich thun, denn ſpäter würde es nicht helfen und daraus Blaſen entſtehen, welche nicht ſogleich aufgeſtochen werden dürfen, weil ſonſt leicht Entzündung entſtünde.

Zu einer Brandſalbe nehme man das weiße von 2 Eiern, 6 Loth Baumöl, mit 1 und ein

halbes Loth Blei=Extract gut untereinander gerührt, oder noch kürzer, Baumöl und Eierweiß, zu gleichen Theilen, und damit die Wunde beſtrichen.

Mittel die Ruhr zu behandeln.

Dieſe Krankheit äußert ſich öfters durch Zwang zum Stuhlgang, ohne daß die gehörige Ausleerung erfolgt, die Entſtehung aber iſt meiſtens durch Genuß von unreifem Obſt, ſchlechter Nahrungsmittel, auch bei heißer Witterung leicht gekleidet und bei kühlen Abenden, kann man ſich dieſes Uebel zuziehen. Die Ruhr iſt eine epidemiſche Krankheit die blos ihren Sitz in den Eingeweiden des Unterleibes hat, im Anfang wird ſie ſich mit Schneiden im Unterleibe, Froſt und Hitze öfters auch Erbrechen zeigen.

Nach Umſtänden, wenn durch bittern Geſchmack, das Aufſtoßen, oder eine unreine Zunge ſich zeiget, ſo muß man folgendes Brechmittel anwenden, nämlich: aus der Apotheke 3 Gran nach geſetzlicher Vorſchrift verfertigten Brechweinſtein, über dieſen einen halben Schoppen geſottenes Gerſtenwaſſer geſchüt=

tet, bis es völlig ausgelößt iſt, gut umgerührt, und jede Stunde einen Eßlöffel voll eingenommen, den Kindern aber nur einen Theelöffel voll geben.

In der Krankheit darf dem Patienten öfters, aber nur wenig auf einmal, ſchleimige Getränke von Gerſte, Reis, oder Hafergrütze gekocht, laulich gereicht werden, auch Buttermilch, welche nicht ſauer iſt, trinken. Sollte ein Schneiden in den Gedärmen anhalten, ſo nimmt man eine Hand voll Hafergrütze, auch ſo viel Leinſamen in einem Schoppen Waſſer gekocht, taugt darin ein Stückchen Leinwand, welches gut ausgewunden, ſo warm es der Kranke vertragen kann auf den Unterleib gelegt wird. Die Nahrung darf blos aus Hafer-, Gerſten- oder Reis-Schleim beſtehen, auch gekochtem dürrem Obſt.

Reinlichkeit, durch öfteres wechſeln der Wäſche, Vermeidung des übeln Geruchs, Zulaſſung friſcher Luft, und öfteres räuchern mit Wachholderbeeren, oder Eſſig, iſt bei dieſer Krankheit auch zu empfehlen.

Mittel gegen die Krätze.

Dieſe Plage iſt am geſchwindeſten gehoben, wenn man Morgens und Abends einen Theeſlöffel voll Schwefel-Blumen in Waſſer einnimmt, und damit fortfährt bis der Schweiß nach Schwefel riecht, wenn dieſes erfolgt iſt, ſo macht man aus Schwefel-Blumen und Schweinſchmalz eine Salbe, beſtreicht damit alle Tage die Gelenke und Orte, wo die Krätze verſpürt wird, dabei nimmt man jedoch noch immer Morgens und Abends die Schwefel-Blumen ein.

Gegen Hühneraugen.

Man ſtreiche ein wenig Heftpflaſter auf ein Stückchen Leinwand, und ſchneide in die Mitte deſſelben eine Oeffnung, ohngefähr ſo groß, wie das Hühnerauge iſt, und belege ſelbiges damit, ſo daß es durch die Oeffnung ſichtbar wird.

Nehme dann gepulverten ungelöſchten Kalk und geſchabte venetianiſche Seife von jedem gleich viel; mache von dieſen Theilen mit einigen Tropfen kaltem Waſſer eine Pille, welche man in die Oeffnung des Pflaſters auf das

Hühnerauge legt, und wieder mit einem Heftpflaſter überklebt. Dieſe Operation wird des Abends vor dem Schlafengehen vorgenommen, und am andern Morgen nimmt man beide Pflaſter mit der Pille wieder ab. Geſchieht das Auflegen 2 Abende hintereinander, ſo iſt man vom Schmerze befreit; das Hühnerauge iſt alsdann abgeſtorben, und fällt nachher aus.

Einige Mittel gegen Sommerſproſſen.

1. R Sapon. ven. 6 Unzen, Kali carbonic. dep., Storax. Benzoes, Myrrh. von jeden eine halbe Unze, Bacc. Lauri 1 Unze, Caryoph. 2 Unzen, Spirt. viu. rectif. 3 Pfd. Deger. et filtr.

Täglich 3 mal mit 2 Eßlöffel voll das Geſicht oder die ſonſtigen Theile, wo Sommerſproſſen ſind, gewaſchen.

2. Man thut in eine Bouteille fein würflich geſchnittenen Meerrettig, übergießt dieſen mit ſcharfem Weineſſig, nachdem das Glas wohl verſtopft, gräbt man es 14 Tage lang in die Erde, und nimmt es nach dieſer Zeit wieder heraus. Vor dem Schlafengehen wäſcht man ſich einigemal mit dieſem Eſſig, die Flek-

ken werden nicht allein vergehen, ſondern man erhält auch eine reine Haut.

3. Es werden lange Knochen von Hammelsfüßen genommen, in dem Feuer verbrannt bis man ſolche zu Pulver ſtoßen kann, dieſes Pulver wird 24 Stunden in weißen Wein geweicht, rein abgeſchüttet und damit gewaſchen.

Auf 4 Füße wird ein halber Schoppen Wein gerechnet.

4. Auch iſt das Waſſer welches im Frühjahr bei'm Schneiden der Weinſtöcke und in einem Glas aufgefangen wird, ſo wie auch Schnecken-Waſſer, oder Schlüſſelblumen-Saft zu dieſem Gebrauch ſehr gut.

Gegen Flechten.

Man nehme daſſelbe Mittel, wie in Nro. 1. gegen Sommerſproſſen angegeben iſt, und verfahre eben ſo damit; nur iſt zu bemerken, daß, wenn der Flechten viele ſind, man täglich eine Flaſche Quecken-Decoct trinken muß, und ſich während des Gebrauchs aller hitzigen Getränke, fetten und ſauern Speiſen zu enthalten hat.

Digitized by Google

Gegen Leberflecke.

Zu dieſem Zwecke iſt die rauchende Salzſäure ganz untrüglich; man beneze eine Feder damit, und beſtreiche die Flecke 2 Tage hinter einander, jeden Tag 6 bis 8 mal, ſie bilden ſich dann in Schörfchen, und fallen nach einigen Tagen von ſelbſt ab. Warzen kann man auf dieſelbe Art behandeln, nur wenn die Warzen groß ſind, muß das Beſtreichen ſo lange fortgeſetzt werden, bis ſie mit der Haut egal ſind.

Senfpflaſter.

Zu dem Senfpflaſter nimmt man 1 Loth geſtoßenen und in Eſſig eingeweichten Senfſaamen, 2 Loth friſch geriebenen Meerrettig, eben ſo viel Sauerteig und ſo viel Eſſig, daß es einen dicken Brei giebt. Soll das Pflaſter ſtärker reizen, ſo thut man noch ein halbes Loth geſtoßenes Küchenſalz oder etwas mehr geriebenen Meerrettig dazu.

Der Aufſchlag von Meerrettig.

Hierzu knetet man 1 Loth Senfmehl, 2 Loth friſch geriebenen Meerrettig, gleiche Quan-

tität Sauerteig und ein halbes Loth Salz mit eben ſo viel Eſſig angefeuchtet, daß es einen Teig giebt.

Dieſe Maſſe wird auf etwas dicke Leinwand geſtrichen, aufgelegt und ſo lange liegen gelaſſen, bis die Haut roth wird, wozu man eine halbe bis ganze Stunde oder noch länger braucht; hernach wird der Umſchlag abgenommen, die Stelle mit Waſſer und Milch gewaſchen, und ein mit friſcher Butter beſtrichenes Kohlblatt darauf gelegt.

Wenn man vorher die Stelle mit ſcharfem warmem Weineſſig reibt, worauf das Senfpflaſter oder dieſer Aufſchlag zu liegen kommt, ſo ziehen beide beſſer. Zur Verhütung der Schmerzen bei'm Abnehmen dieſer Aufſchläge, müſſen ſolche naß genug gemacht und gehörig dick aufgeſtrichen, vorher auch die Haare von der Haut abgeſchnitten oder abraſirt werden. Legt man ein Stück Flor zwiſchen die Haut und den Senfteig, ſo geht letzterer leicht ab.

Dieſer beiden Mittel bedient man ſich um einen Reiz auf der äußern Haut zu erregen, und um Entzündungen, zurückgetretene Haut-Ausſchläge und bösartige Feuchtigkeiten auf die

Haut auswärts zu ziehen. Sie werden bei zurückgetretenem Rothlauf oder zurückgetriebenen Ausſchlägen auf die Waden, unter die Fußſohlen, oder auf die Arme, bei der Bräune um den Hals und bei'm Seitenſtechen auf die Bruſt, dahin aufgelegt, wo der Schmerz am empfindlichſten iſt.

Brechmittel.

Mittelſt des Erbrechens wird Alles ausgeleert, was ſich im Magen befindet; weßhalb es beſonders bei Krankheiten dienlich angewendet wird, die von Unreinigkeiten im Magen ausgehen. Dieſes verurſacht gewöhnlich einen Geſchmack im Munde, unangenehmes Aufſtoßen, Eckel und Hang zum Brechen. Bei ſolchen Fällen braucht man nur, um das Brechen zu befördern, laues Waſſer, oder Chamillenthee oder Thee von weißen Kleeblüthen ꝛc. zu trinken.

Aber in den wenigſten Fällen, wo Unreinigkeiten ſich im Magen geſammelt haben, darf man gleich zu wirkſamen Brechmitteln greifen; jene Unreinigkeiten müſſen erſt durch fleißiges Trinken beweglich gemacht werden,

zu welchem Ende man vorher etliche Mal eine Meſſerſpitze voll präparirten Weinſtein einnehmen kann; auch ſollte man nie ein Brechmittel einnehmen, ehe der Leib nicht zuvor durch ein Kliſtier geöffnet worden iſt. Hierdurch wird manchen unangenehmen Folgen vorgebeugt, und iſt dieſe Vorſicht beſonders bei Kindern zu empfehlen, und ſogar nothwendig.

Man kann durch verſchiedene Mittel das Erbrechen bezwecken; die Krankheit beſtimmt gewöhnlich das Mittel; ſo wird bei der Ruhr deßwegen die Ipecacuanna (Brech- oder Ruhrwurzel) dem Brechweinſtein vorgezogen, weil ſie nicht ſo leicht, wie letzterer, außer dem Erbrechen auch Durchfall bewirkt. Folgende Auflöſung des Brechweinſteins iſt indeſſen ein ſicheres Brechmittel für Erwachſene ſowohl als für Kinder, und zwar bei letztern um deßwillen vorzuziehen, weil ſie keinen Geſchmack hat, und leicht beizubringen iſt.

3 Gran Brechweinſtein werden zerrieben, darauf 2 Theeköpfchen voll warmes, ſauberes Regen-, Schnee- oder Flußwaſſer darüber gegoſſen, und bis zum erfolgten Auflöſen beſtändig umgerührt. Bequemer iſt es, wenn man

ſich in der Apotheke ſogleich dieſe 3 Grane Brechweinſtein in 12 Loth (6 Unzen) deſtillirtem Waſſer auflöſen läßt. Von dieſem Brechwaſſer erhält der Patient ſucceſive ſo viel bis er einigemal ſich übergeben hat; ein Erwachſener erhält in der Regel viertelſtündlich einen Eßlöffel voll, bis das Erbrechen erfolgt; ein kleines Kind dagegen 10 bis 15 Tropfen; größere aber 1 bis 2 Theelöffel voll, und zwar Vormittags nüchtern.

Ehe und bevor das Brechmittel gewirkt hat, ſoll man nicht viel trinken; nach dem Erbrechen aber deſto mehr, wenn der Kranke ſtarke Neigung zum Brechen hat; doch nichts anders als lauwarmes Waſſer oder leichten Chamillenthee. Das Trinken befördert und erleichtert das Brechen; auch halte man dem Kranken während deſſelben den Kopf, und unterſtütze den Rücken ein wenig.

Nach dem Brechen, wenn der Kranke Fieber dabei hat, erhält er dünnen, warmen, ſäuerlichen Gerſten- oder Haferſchleim; hat er kein Fieber, Fleiſchbrühe mit etwas Zitronenſaft oder Weineſſig; auch ſoll derjenige, welcher

ein Brechmittel genommen, an demſelben Tage ſo viel als möglich ohne feſte Speiſen bleiben.

Auch ohne Brechmittel kann man ſich dadurch zum Brechen reizen, daß man einen Finger in den Hals ſteckt, oder ſich mit dem in Oel getränkten Bart einer Feder in dem Schlunde kitzelt.

Es giebt Umſtände, in welchen man kein Brechmittel anwenden darf, doch wieder andere äuſſerſt dringende Fälle, in welchen man, wie z. B. bei erhaltenem Gift, mit Beiſeitesetzung jeder andern Rückſicht Brechmittel anwenden muß.

Die Brechwurzel iſt in denen Fällen der Brechweinſteinauflöſung vorzuziehen, wenn es darauf ankommt, Brechen ohne Durchfall zu erregen. Dann nimmt man 20 Gran fein pulveriſirte, graue Brechwurzel, und vermiſcht ſolche mit einem Gran Brechweinſtein. Das Pulver wird dann in 2 gleiche Theile getheilt und von Erwachſenen eine Hälfte davon in Gerſtenſchleim, Milch oder Fleiſchbrühe eingenommen, und wenn binnen einer halben oder einer ganzen Stunde kein Erbrechen erfolgt, die andere Hälfte. Kinder, denen dieſes Pul-

ver aber, wegen ſeines Geſchmacks ſchwer bei-zubringen iſt, erhalten nach Maaßgabe ihres Alters nur den achten, ſechſten, oder vierten Theil eines Pulvers.

Purganzen oder abführende Mittel.

Dieſe Laxir- oder Purgier-Mittel werden in denjenigen Fällen angewendet, wenn ſich in dem Magen und Gedärmen Unreinigkeiten geſammelt haben.

Der präparirte Weinſtein und nach ihm das Bitter-Salz iſt hierzu am ſicherſten. Beide können in Fiebern ſowohl als in andern Krankheiten benutzt werden. Geringe Quantitäten derſelben löſen die Unreinigkeiten auf, wodurch ſie leichter abgehen. Größere Quantitäten öffnen den Leib gelinde und faſt ohne Beſchwerden.

Der Weinſtein wird Abends vor dem Schlafengehen, ein Eßlöffel voll davon oder ein halbes Loth deſſelben in Waſſer gerührt, genommen, doch darf man vorher nur wenig gegeſſen haben. Morgens früh darauf wird wiederum eine gleiche Quantität eingenommen und warmer Thee oder Molken nachgetrunken.

Sollte es in 2 Stunden noch nicht gewirkt haben, ſo wiederhole man dieſe Doſis. Man kann den Weinſtein um ihn angenehmer zu machen, mit Zucker vermiſchen.

Vom Bitter-Salz ſind für Erwachſene 2 bis 3 Loth nöthig, bei ſchwachen Perſonen nur 1 bis 1 und ein halbes Loth. Dabei iſt es gleichviel, ob es Böhmiſches, engliſches, oder Glauberſalz iſt. Man läßt es entweder in Waſſer oder Zwetſchgenbrühe vergehen, und nimmt es Morgens frühe nüchtern. Kinder erhalten verhältnißmäßig weniger; dieſen gebe man es mit einem Stückchen Candiszucker, welches man in die Auflöſung wirft.

Im Nothfalle kann man gewöhnliches Kochſalz ſtatt des Bitterſalzes nehmen; man nimmt davon nach und nach einen Eßlöffel voll in Waſſer aufgelößt, Morgens nüchtern, doch verurſacht es manchmal Erbrechen.

Auch Rhabarber, beſonders Rhabarber-Tinktur iſt bei Kindern ſehr dienlich, und wird dieſes Theelöffelvoll weiſe eingegeben.

Als Hülfsmittel z. B. Pfirſichen-Blätter ſind hierzu vorzüglich bei Kindern deßwegen zu empfehlen, weil ſie die Würmer abtreiben.

Von den jungen, im Frühjahr geſammelt und getrocknet werdenden Blättern, nimmt man 1 bis 1 und ein halbes Loth, gießt einen halben Schoppen Waſſer darauf, und läßt es über Nacht ſtehen, worauf man es am folgenden Morgen ein Paar Walle aufkochen läßt, und die Brühe durchſeiht, in welche man etwas Honig thut. Die ganze Doſis wird Morgens auf einmal genommen. Hat man keine trockne Blätter, ſo nimmt man friſche, doch noch einmal ſo viel. Da dies Mittel für ſtarke Leute etwas zu gelinde iſt, ſo können dieſe noch 1 bis 1 und ein halbes Loth Bitterſalz dazu thun.

Auch die Schlehen-Blüthe und die blaßrothen Roſen (Molken-Roſen) befördern den Stuhlgang, wenn man davon 1 bis 2 Hände voll mit heißem Waſſer aufziehen läßt, und die Brühe mit Zucker taſſenweiſe, wie den Thee trinkt. Man kann ſie auch in Zwetſchgenbrühe kochen, und Morgens nüchtern trinken. Sie ſind bei Hautkrankheiten ſehr dienlich.

Verſchiedene Umſchläge (Aufſchläge, Kataplasmen).

Dieſe in einem naſſen und weichen Teig beſtehenden Zuſammenſetzungen, werden, um

entweder die Wärme oder Feuchtigkeit einer Stelle zu unterhalten, auf feine Leinwand gebracht und auf die ſchmerzhaften und entzündeten Theile gelegt. Es folgen hier mehrere dieſer Kataplasmen:

a) Umſchlag zum Erweichen.

Man rührt in eine beliebige Quantität kochenden Waſſers ſo viel Leinſaamen-Mehl und ſo lange, bis es eine breiartige Maſſe giebt. Dieſelbe wird auf Leinwand geſtrichen, dieſer Umſchlag aufgelegt, mit Compreſſen befeſtigt, und wenn er kalt geworden, erneuert. Man kann auch Herzkraut, Malven ꝛc. hinzuthun, und wenn man kein Leinſaamen-Mehl hat, ſtatt deſſen Brodkrummen nehmen; iſt der Teig zu dick geworden, ſo kann man ihn mit Eigelb, welches in 2 Loth Baumöl vorher aufgelößt worden, verdünnen.

b) Umſchlag zum Zertheilen.

Hollunder-Blüthen und Steinklee, von jedem eine halbe Hand voll, werden in einem Schoppen warmen Waſſers erweicht, dann die Flüſſigkeit durchgeſchlagen und abgegoſſen; ſodann wieder auf's Feuer geſetzt und Leinſaa-

men-Mehl oder Brodkrummen hinzugethan, und gerührt bis die Maſſe breiartig wird.

c) Senf-Teig.

Zu einer gehörigen Quantität gekochter Brodkrummen oder Leinſaamen-Mehl, oder auch Sauerteig, werden 4 bis 6 Loth Senfpulver hinzugethan, und vermengt; und dieſe Maſſe über die beſtimmten Stellen aufgeſchlagen. Will man dieſen Senfteig ſchärfer machen, ſo geſchieht dies durch hinzufügen von 2 bis 3 Finger voll Salmiak oder etwas feinem Salze überſtreut.

d) Umſchlag von Kreſſen.

5 bis 6 Hände voll Kreſſe werden in einem Mörſer klein geſtoßen und zu einem Teig gemacht, ein kleines Glas Branntwein darüber geſchüttet, 1 Quent Salmiak hinzugefügt und die Maſſe auf Leinwand geſtrichen. Dieſer Umſchlag wird auf die beſtimmte Stelle gelegt, und mit einer Binde befeſtigt, bei Fuß- oder Bein-Geſchwulſten, wo es erforderlich iſt, das ſie erzeugende Waſſer, abgehen zu laſſen.

e) Spaniſche Fliegen-Umſchlag.

Zu 8 Loth gekochten friſchen Brodkrummen, oder beſſer Sauerteig, nimmt man 3 Loth fein pulveriſirte, mit Eſſig vermiſchte ſpaniſche Fliegen, ſtreicht die Maſſe auf Leinwand, und ſtreut Spaniſches Fliegen-Pulver darauf. Die Stelle, worauf der Umſchlag kommen ſoll, wird vorher mit Eſſig gerieben, und dabei ſo verfahren, daß keine Bewegung des Kranken denſelben verſchieben kann.

Aufſchlag zum Stärken des Magens.

Hierzu werden 3 gute Hände voll trockenes Pfeffermünzkraut, oder wenn dieſes ermangelt, Balſamkraut oder Krauſemünze genommen und zerrieben, eine Handvoll zerſtoßener Wachholderbeeren und eben ſo viel Brodkrummen, und das Ganze mit ſo viel weißem Wein, als dazu nöthig, zu einem Brei gemacht.

Oder man nimmt 2 gute Hände voll, auf einem Reibeiſen zerriebene ſchwarze Brodrinde, eine Hand voll geſtoßene Wachholderbeeren, einen Eßlöffel voll geſtoßenen Zimmet und ein Theelöffelchen voll gute geſtoßene Gewürznelken; dieſes wird mit heißem Wein oder Branntwein

zu einem Brei bereitet, und die erwärmte Maſſe auf die Gegend der Herzgrube, bei Magenſchwäche, anhaltendem Eckel und Erbrechen aufgelegt.

Von den Blutigeln und dem Anſetzen derſelben.

Es giebt deren zwei Arten, die wahren und Roß-Blutigel. Erſtere ſind die beſten, und die andern, weil ihr Biß Entzündung leicht nach ſich zieht, zu vermeiden.

Die Blutigel, welche im Anfang des Sommers und in reinen fließenden Bächen mit ſandigem, kieſigem Grund gefangen werden, ſind die beſten. Sie laſſen ſich in großen Flaſchen lange aufheben, wenn man auf den Grund der Flaſche ein Paar Finger hoch Flußſand thut und ihnen alle 3 bis 4 Tage friſches Bachwaſſer giebt.

Der Blutigel wird, wenn er irgendwo angeſetzt werden ſoll, auf ein zuſammen gebogenes Stückchen Papier gelegt und mit dem Kopf an den Ort gehalten, wo er ſaugen ſoll. Will er nicht gleich anbeißen, ſo betupfe man die Stelle mit einigen Tropfen Milch oder Blut. Sie fallen von ſelbſt ab, und ſo lange läßt man ſie auch ſaugen. Man läßt, wenn

ſie abgefallen die kleine Wunde ſo lange blu- ten, bis es von ſelbſt nachläßt, und geſchieht dies zu frühe, ſo wird das Bluten durch fleißiges Abwaſchen der Stelle mit warmem Waſſer vermehrt; fließt aber das Blut zu lange und zu ſtark, ſo waſche man den Stich mit geſalzenem Waſſer.

Bei Kindern oder bei ſolchen Perſonen, welche zum Aderlaſſen zu ſchwach ſind, können die Blutigel oft ſtatt des Aderlaſſens dienen.

Wenn Kinder ſchwer zahnen, thut es gute Wirkung, wenn man ihnen einige Blutigel hinter die Ohren ſetzt. Auch bei Kopfſchmerzen, Schwindel, Augenentzündungen, Zahnſchmerzen, Halsweh, thun ſie gute Dienſte. Mit großem Nutzen werden ſie auch bei Gliedergicht, wenn die davon befallenen Theile aufgeſchwollen ſind, angewendet und an dieſe Theile ſelbſt angeſetzt, ſo wie bei Bruſt-Entzündungen auf die Bruſt an die am meiſten ſchmerzenden Stellen.

Der Arzt hat die Zahl der anzuſetzenden Blutigel und die dabei anzuwendenden Vor- ſichts-Maaßregeln jedesmal zu beſtimmen.

Gegen das Wundliegen bei Kranken.

Bei langwierigen Krankheiten iſt das

Digitized by Google

Wundliegen der Kranken zu befürchten; um daſſelbe möglichſt zu verhüten, ſehe man öfters nach, ob ſich am Rückgrath oder an den Lenden Röthe und Entzündungsſtreifen zeigen. Tritt dieſer Fall ein, ſo iſt das Waſchen mit friſchem Waſſer, das Unterlegen naſſer leinener Tücher, oder das Auflegen in Bleiwaſſer getauchter leinener Tücher, ſodann das Waſchen mit verdünntem Branntwein, das Einreiben mit Oel, und bei fetten Perſonen mit einer Miſchung von Eiweiß und gutem Fruchtbranntwein, bei magern, mit friſcher Butter und etwas Kampher darunter und auf Lappen geſtrichen, ſehr dienlich. Ein langhaariges Rehfell, den Kopf nach unten, und den Schwanz nach oben hin, unter das Bett-Tuch gelegt, ſoll auch beſonders gute Wirkung thun.

Verhaltungsregeln bei dem Scharlachfieber.

Bei dem Scharlachfieber, welches leicht tödlich wird, iſt alle nur mögliche Vorſicht anzuwenden.

Kindern, welche im Anfange der Krankheit über Uebelkeit und Reiz zum Erbrechen klagen, giebt man laues Waſſer mit etwas Butter, auch, nach Verhältniß ihres Alters

5 bis 8 Gran pulveriſirte Ipecacuanna in Waſſer, und zum Trinken darauf, Haferſchleim. Ein gelindes Purganzmittel iſt für Kinder zu Anfange der Krankheit noch dienlicher; dieſes beſteht aus Rhabarber etlichen Gran pulveriſirter Jalappen-Wurzel, gereinigtem Manna, oder 1 bis 2 Quent Glauberſalz mit Thee oder Hafergrütze eingegeben.

Bei noch ſäugenden Kindern, hat die Mutter oder Amme 2 Loth Glauberſalz einzunehmen, und ſich aller Fleiſch- und groben Speiſen, ſo wie aller geiſtigen Getränke zu enthalten. Aderlaſſe und das Auflegen des ſpaniſchen Fliegenpflaſters, wende man nur auf Verordnen des Arztes an.

Friſche Luft in den Zimmern, mäßige Wärme, und das Entfernen der Kinder vom warmen Ofen, ſo wie Abſondern eines Kranken von dem Andern, iſt nothwendig. Man reiche den Kindern während der Krankheit fleißig zum Trinken. Der Trank beſtehe aus einem halben Maas Waſſer mit 1 Loth Weinſteinrahm in etwas Zucker aufgelößt, Hafer- oder Gerſtenſchleim, Hollunderthee ꝛc.

Ein böſer Hals, wodurch die Kinder am

Schlucken verhindert werden, iſt ein bedenklicher Umſtand, und dagegen Hollunderthee in halb Milch und Waſſer, auch Salbei in Waſſer gekocht zum Gurgeln anzuwenden. Ein Kräuterſäckchen aus Chamillen mit Kampher vermiſcht, um den Hals gelegt, thut gute Dienſte.

Um die Oeffnung zu erhalten, gebe man den Kindern, entweder täglich oder über den andern Tag, in Haferſchleim aufgelößt, ein halbes bis 1 Loth gereinigtes Manna, ganz kleinen Kindern 1 bis 2 Löffel voll Manna-Syrup; auch kann man bei denſelben Kliſtiere von Haferſchleim, worin etwas Seife aufgelößt worden, anwenden.

Hinſichtlich der Diät iſt zu beobachten, daß man den kranken Kindern keine Speiſe anbiete. Verlangen ſie deren, ſo reiche man ihnen warmen Hafer- oder Gerſtenſchleim, Griesmehl in Waſſer gekocht, gebratene Aepfel, gekochtes Obſt, Zwieback mit Honig geſchmiert, aber nicht zu viel und nicht mehreres auf einmal. Alles Fleiſch und Fleiſchbrühen, ſind durchaus zu vermeiden, ſo wie alle blähende Speiſen. Iſt die Krankheit vorüber, ſo

gebe man den Kindern alle 4 oder 5 Tage gelinde Abführungsmittel, und fahre damit 8 Tage lang fort. Man nehme ſie vor dem zu frühen Ausgehen ſorgfältig in Acht, indem dadurch Rückfälle leicht eintreten und Geſchwulſt und Waſſerſucht zu befürchten ſind. Tritt Geſchwulſt ein, welche am erſten an dem aufgedunſenen Geſicht zu erkennen iſt, ſo ziehe man ſchnell einen Arzt zu Rathe.

Anzuwendende Vorſicht bei Kranken-Beſuchen.

Bei epidemiſchen Krankheiten, und in Krankenzimmern mit verdorbener Luft, iſt jeder Geſunde leicht der Anſteckung unterworfen. Geht man zu ſolchen Kranken, ſo iſt nichts beſſer, als den Mund vorher mit Eſſig oder Wein auszuſpülen, damit die Hände zu waſchen ohne ſie abzutrocknen, auch zugleich Pimpernellen-Wurzel zu kauen und den Speichel fleißig auszuwerfen.

Folgender Eſſig, unter dem Namen Räuber-Eſſig bekannt, iſt hier beſonders zu empfehlen:

Man thut in eine gläſerne Flaſche Wermuth, Rosmarin, Salbei, Krauſemünze und

Raute, von jedem 3 Loth. Sodann 4 Loth Lavendelblumen, Knoblauch, Kalmuswurzel, Nelken und Muskatennüſſe von jedem ein halb Loth, was aber klein geſchnitten und zerſtoßen ſein muß. Dieſes wird nun zuſammen in die gläſerne Flaſche gethan, mit 4 Maas reinem Eſſig übergoſſen, mit einer naſſen Blaſe zugebunden und 4 Wochen in einer temperirten Hitze erhalten. Hierauf wird das Flüſſige herausgepreßt, nachdem der Eſſig nun deſtillirt iſt, wird demſelben 1 Loth in Weingeiſt aufgelöſter Kampher beigegeben und alsdann zum Gebrauch aufbewahrt.

Dieſer Eſſig iſt für jede anſteckende Krankheit zu empfehlen, wenn man damit die Zimmer ausräuchert und einige Eßlöffel davon täglich einnimmt, ſo kann man ſicher ſein daß man nie von irgend einer Krankheit angeſteckt wird.

Verbeſſerung der Luft in Krankenzimmern.

Dieſes geſchieht dadurch, daß man auf den Boden des Zimmers weite Gefäße, mit friſchem kaltem Waſſer angefüllt, umherſtellt, und dieſes oft wiederholt; dieſe ziehen vielen ſchädlichen Stoff an ſich.

Das Waſſer, welches ſo über Nacht ſteht,

iſt ſowohl Menſchen als Thieren ſchädlich, und ſorge man für deſſen Ausleeren an Orten, wozu Niemand hinkommen kann.

Vertreibung der böſen Luft aus den Zimmern.

Befinden ſich in einem Zimmer verpeſtende Dünſte, unangenehme Gerüche oder durch Tabacksrauchen verurſachter Qualm, ſo dienen hiergegen ausgeglühete, kalt gewordene, mit etwas Waſſer angefeuchtete Kohlen, indem man dieſe in einem kleinen oder größeren Korb, nach Verhältniß des Zimmers, in daſſelbe hinſtellt; dieſe ziehen alle fremde Luftarten an ſich.

Riechfläſchchen, um bei Kranken nicht angeſteckt zu werden.

Man ſchüttet in ein ſtarkes Gläschen mit einem eingeriebenen Glasſtöpſel 1 Quentchen gepulvertes ſchwefelſaures Kali (tartarus vitriolatus) und gießt hierüber etwa ein halbes Quentchen Radicaleſſig (Eſſigalkohol), und ſtopft ſodann das Glas zu.

Wenn man ſich nun bei Kranken befindet, ſo nimmt man den Glasſtöpſel weg und hält die Oeffnung mit dem Daumen zu; von Zeit

zu Zeit öffnet man aber das Fläſchchen und bringt die Oeffnung an Mund und Naſe.

Kurze Anleitung zur Heilung von Wunden.

Fleiſchwunden zu heilen, drücke man ſolche ſogleich wieder zuſammen und bedecke ſie mit Pech oder ſtarkklebendem Wund-Pflaſter, oder leime ſie mit Papier zu; auch kann man ſie, nachdem ſie ſauber ausgewaſchen, nur feſt zubinden; man öffne dieſelben nicht eher, als bis man von deren Heilung überzeugt zu ſein glaubt, welches in den meiſten Fällen zu erwarten ſteht. Auch kann man Charpie in die Wunde, und auf dieſelbe ein in Oel getauchtes Bäuſchlein darüber, oder ein durch fließendes Wachs gezogenes Stückchen Leinwand legen; der Verband wird nach 24 Stunden abgenommen, die etwa anklebenden Fäſerchen, bleiben darauf liegen, und ein neuer Verband aufgelegt. Hierzu iſt eine Binde zum Zuſammenhalten der Wunde nöthig, und noch zu bemerken, daß das Oel wegzulaſſen iſt, wenn die Wunde eitert.

Zeigt ſich an der Wunde ſtatt des Eiters, Entzündung mit Fieber, ſo ſchlage man ſtatt

des Bäuſchleins und des Wachspflaſters, über den Charpie einen warmen aus weißen Brodkrummen in Milch gekochten Brei und wiederhole dieſes einigemal des Tages, ohne die Wunde zu berühren.

Befinden ſich in der Wunde Eiſen-, Blei-, Glastheile oder Holzſplitter u. dgl. ſo entferne man ſie vor dem Verband, wenn dieſes ohne Hülfe des Wundarztes geſchehen kann.

Hat man unter den Nägeln einen Splitter gefangen, und kann derſelbe, weil er abgebrochen nicht herausgezogen werden, ſo ſchneide man mit einem ſpitzigen Meſſer längshin den Nagel von einander und nehme den Splitter heraus, welches ohne Nachtheil und ohne merkliche Schmerzen geſchieht, und Entzündungen vermeidet..

Bei ſtärkeren Verwundungen iſt es das Beſte einen Arzt zu Rathe zu ziehen.

Heilung leichter Wunden.

Bei kleinen unbedeutenden Wunden hat man nichts zu thun als die Lippen der Wunde zuſammen zu drücken und ſie mit einem in Speichel beneztem Stückchen engliſchen Pfla-

ſters, oder mit einem Ei-Häutchen zu bedecken, damit jeder Luftzugang verhindert wird, welcher die Heilung einer jeden Wunde hindert.

Wund-Balſam.

Er iſt ſehr gut und hat ſich bei Heilung aller Art von Wunden erprobt. Folgendes iſt ſeine Zuſammenſetzung: In einem Glaſe weißem Wein werden 3 Unzen venetianiſcher Terpentin, 8 Unzen Baumöl, 1 Hand voll Wundkraut und von den Blumen des Johanniskrauts 3 Hände voll, eine halbe Stunde lang gelinde gekocht. Hernach wieder vom Feuer genommen, etwas ſpitzigen Wegerich hinzugefügt, an die Sonne geſtellt um ſich abzuklären, und wenn er kalt geworden, durch Leinwand geſeihet. Dieſer Balſam wird, entweder auf Charpie oder blos auf Leinwand dünn geſtrichen, auf die Wunde gelegt.

Wider Quetſchungen.

Sind die Quetſchungen nicht offen, ſo ſind Umſchläge von kaltem Waſſer, oder Waſſer und Eſſig zu gleichen Theilen mit etwas

Kochſalz, das Beſte und Einfachſte. Einen halben Schoppen guten Branntwein, und darin ein halbes Loth Kampher und 1 Quent Bleizucker aufgelößt, iſt ebenfalls ſehr dienlich und wird damit die Wunde ſehr oft benezt.

Anzuwendendes Mittel bei geſtoßenen Schienbeinen.

Ein geſtoßenes Schienbein kann bei unrichtiger Behandlung gefährlich und die Heilung langwierig werden. Folgendes einfache Mittel hingegen bringt die Heilung in wenigen Tagen zu Stande; Man legt augenblicklich ein in Branntwein, Eſſig oder Arquebuſade getauchtes Läppchen oder ein Stückchen Fließpapier über die beſchädigte Stelle, ſie mag auch noch ſo groß ſein, befeuchtet es von Zeit zu Zeit, wenn es trocknen will, mit Branntwein, und läßt es bis zu vollſtändiger Heilung liegen, damit keine Luft hinzukommt und die Eiterung nicht erregt wird.

Das Heftpflaſter.

Dieſes wird auf folgende Art verfertigt: Man nimmt Emplastrum stomachicum de Tacamachaca (auf deutſch Tacamahac-Pflaſter),

Emplastrum diachylon compositum sive cum gummi, (gummirtes Diachel-Pflaſter) und Schumacherspech, von jedem gleich viel, und vermiſcht ſolche bei gelinder Wärme.

Recept zur Verfertigung des engliſchen Pflaſters.

Ein Loth Hauſenblaſe wird geklopft und in kleine Stückchen zerſchnitten in einem Schoppen heißem Waſſer 10 bis 12 Stunden eingeweicht. Sodann wird das Gefäß auf ein gelindes Feuer geſetzt und ſo lange kochen gelaſſen, bis die Hauſenblaſe ſich aufgelößt hat; dieſes wird alsdann durch Leinwand abgeſeihet. Dann wird eine Viertel Elle dünner ſchwarzer Taffet mit Band eingefaßt, in einen Rahmen geſpannt, und die noch warme Hauſenblaſe mit einem Pinſel aufgeſtrichen, worauf man den Taffet bei gelinder Wärme trocknen läßt. Hernach wird das Aufſtreichen mehrmal wiederholt. Nach dem letzten Trocknen wird der Taffet mit peruvianiſchem Balſam nochmals überſtrichen, worauf das Pflaſter fertig iſt und in beliebige Stücke zum Gebrauch verſchnitten werden kann.

Ein Wundwaſſer.

Zu 10 Theilen oder 10 Loth Wermuth und Wallwurz (Blätter oder Stengel) nimm von Beifuß, Ochſenzungen, Betonienblätter Salbeiblättern, Maslieben, Bruchkraut, Scrophularia, Wegerich, Eiſenkraut und Fenchel von jedem 2 Theile; von Ehrenpreis, fetter Henne, Johanniskraut, Waldrebe (Oſterluzei), Angelika, Tauſendgüldenkraut, Chamillen, Majoran, Rosmarin, Schafgarbe, Münze, Iſop, von jedem ein Theil. Sämmtliche Pflanzen werden zerſtoßen und in 100 Theilen Weingeiſt, der mit 25 Theilen Waſſer verdünnt worden, 3 Tage lang eingeweicht, dann in eine Deſtillirblaſe gethan und 100 Theile davon abgezogen. Dieſes Waſſer iſt bei Quetſchungen, Wunden und Verletzungen jeder Art von vorzüglicher Wirkung.

Verfertigung des Goulard'ſchen Waſſers.
(Aqua vegeto - mineralis Goulardi).

Zu einer Unze rectificirtem Weingeiſt und einer halben Unze Blei-Eſſig, werden 2 Pfd. deſtillirtes Waſſer genommen, alles wohl durcheinander geſchüttelt und zum Gebrauch aufge-

hoben. Dieſes Waſſer auf Leinwand zum Aufſchlag, iſt gegen Entzündungen, Quetſchungen, Geſchwüre u. dgl. ſehr heilſam.

Der oben erwähnte Blei-Eſſig wird gemacht, wenn man 4 Unzen geſtoßene Silberglätte mit 16 Unzen Wein-Eſſig eine Stunde lang unter fortwährendem Umrühren kocht, und dann filtrirt.

Gegen Blut-Geſchwüre. (Schwären).

Blutgeſchwüre (Furunculi, im gemeinen Leben Schwären genannt), ſind ſpitzige, harte, ſchmerzhafte, mit Entzündungen verbundene rothe Geſchwüre, welche an der Spitze weiß werden, und oben ein Blätterchen haben. Man legt blos gekautes Butterbrod, oder ein Pflaſter von Mehl und Honig 12 bis 24 Stunden lang darüber. Wenn man bemerkt, daß ſich die Spitze geöffnet, und Eiterung eingetreten iſt, ſo ſuche man den darunter befindlichen Eiterſtock herauszudrücken, worauf man ein einfaches Diachel-Pflaſter darauf legt, auf welches binnen wenig Tagen die Beule verſchwinden wird.

Iſt die Entzündung aber ſtark, ſo ſchlage man einen warmen Brei von gekochter Milch

und Brod, oder etwas gekochten Sauerampfer darauf, und wiederhole dieſes bis das Geſchwür aufgeht; und verfahre dann wie oben.

Iſt man mit dieſen Geſchwüren oft geplagt, oder ſind ihrer viele auf einmal, ſo wird man wohl thun, ein kühlendes Verhalten zu Hülfe zu nehmen, Kliſtiere zu gebrauchen und Gerſtenſchleim mit Eſſig, Salpeter und Honig zu trinken.

Mittel zum Stillen des Naſenblutens.

Entſteht das häufige Naſenbluten aus Vollblütigkeit, dann iſt ein Aderlaß und die Vermeidung der Fleiſchſpeiſen das Beſte; ſäuerliche Getränke und häufiges Waſſertrinken helfen auch; entſteht das Naſenbluten aber aus Schwäche, ſo waſche man den Kopf mit kaltem Waſſer und genieße Wein Bier und gute kräftige Speiſe zur Stärkung. Das Bluten bald zu ſtillen, darf man nur kaltes Waſſer oder Branntwein oder ſchwachen Eſſig in die Naſe ziehen, doch muß dieſes behutſam geſchehen.

Ein anderes, obwohl unbegreifliches Mittel, ſtillt beinahe auf der Stelle das Naſenbluten. Dies beſteht darin: daß man zwiſchen

dem Nagel und dem erſten Gelenke des kleinen Fingers, derjenigen Seite, deren Naſenloch blutet, einen Zwirnsfaden feſt bindet.

Bei hartnäckigem Naſenbluten, wo dieſe Mittel nicht helfen, ziehe man ja einen Arzt zu Rathe.

Schutz gegen das Erfrieren der Naſe.

Bei ſtrenger Kälte iſt es Perſonen oft geſchehen, daß ſie die Naſe, oder andere Theile des Geſichts, erfroren haben. Sich dagegen zu ſichern, ſchmiere man die Naſe und den Mund mit Talg, ehe man in die Kälte geht; dieſes Mittel wird in den nordiſchen Ländern mit Erfolg angewendet.

Mittel gegen das Sodbrennen und Aufſtoßen.

Im Allgemeinen hilft gegen das Sodbrennen, ein Theelöffel voll Krebs-Augenpulver, oder auch geſchabte Kreide in Waſſer genommen; auch das Eſſen einer ganzen Eichel, oder das Kauen von etwas Muskatnuß. 6 bis 7 geſchälte ſüße Mandeln gegeſſen, ſchafft Linderung. Iſt das Uebel aber hartnäckig, dann faſte man einen ganzen Tag, und nehme an demſelben

alle 2 Stunden ein halbes Quent Digeſtiv-Pulver, welches aus Krebs-Augen und vitrioliſirtem Weinſtein, zu gleichen Theilen, beſteht, in Waſſer oder Thee. Tags darauf nimmt man eine Laxirung von einem halben Quent Jalappenwurzel mit einem halben Loth vitrioliſirtem Weinſtein verſetzt in Thee oder leichtem Kaffee ein, und fährt mit ſolchem am dritten und vierten Tage fort, wenn die Beſchwerde ſich nicht früher ſtillt.

Verfahrungsart bei böſen Hals und geſchwollenen Drüſen.

Man ſchabt ſo viel Röthel in etwas Milchrahm, bis letzterer, umgerührt, die höchſte Roſenfarbe erhalten hat; von dieſer Miſchung nimmt man 1 bis 2 Eßlöffel voll in den Mund, und bringt dieſen Brei ſo dicht als möglich an den Schlund und die Mandeln, damit er ſich dort anſetze; was nicht hängen bleibt ſchluckt man hinunter. Es wird bald hernach Linderung eintreten und die Heilung erfolgen. Hat die Entzündung ſchon zu lange gedauert, ſo wiederholt man dieſes Mittel.

Anzuwendende Mittel gegen das Verſchlucken von Nadeln, Gräten, Glas, Knochen u. dgl.

Hat man aus Unvorſichtigkeit oder zufälligerweiſe Glas, Gräten oder Knochenſplitter verſchluckt, ſo eſſe man einen dicken Mehlbrei, Klöße oder Kartoffeln, trinke einen tüchtigen Schluck Oel darauf, und trinke laues Waſſer nach, um Brechen zu erregen, welches durch ein Brechmittel geſchehen muß, wenn es nicht bald erfolgt.

Bei verſchluckten Nadeln oder andern ſpitzigen oder ſchneidenden Metall-Gegenſtänden, nimmt man kein Brechmittel, ſondern trinkt einige Tage lang Eſſig-Waſſer und genießt dicke Speiſen.

Der Eſſig, auch Zitronenſaft, ſtumpft die Spitzen ab, wodurch ſie weniger ſchädlich werden.

Gegen die Halsbräune der Kinder.

Das beſte Mittel iſt ein Brechmittel, je eher, deſto beſſer; Kindern von 3 bis 4 Jahren giebt man Ipecacuanha zu 5 bis 6 Gran mit ein viertel Gran Tart. stibiat. Aeuſſerlich ſetzt man Blutigel an und legt ſpaniſche Flie-

genpflaſter in den Nacken und Senfpflaſter an die Waden.

Gegen fließende Ohren.

Man nehme Nußblätter und Kalmus zu gleichen Theilen von jedem eine Handvoll, ſchütte darauf 1 Maas Regenwaſſer und ſiede es, gieße es durch ein leinenes Tuch und waſche damit das Ohr öfters aus.

Gegen den Wadenkrampf und andere äuſſerliche Krämpfe.

Dagegen hilft ganz ſicher das kalte Waſſer. Man reibe die leidenden Theile täglich Morgens, Mittags und Abends vor Schlafengehen mit friſchem, reinem Waſſer ein, man trinke daneben viel kaltes Waſſer und waſche ſich auch mit ſolchem.

Gegen das Seitenſtechen.

Man nehme Senfmehl 1 Loth, geriebenen Meerrettig 2 Loth, Sauerteig 1 Loth, Salz ein halbes Loth, mache davon mit etwas Weineſſig einen Teig, ſtreiche dieſen auf einen leinenen Lappen oder auf Leder, lege es auf die ſchmerzhafte Stelle und laſſe es ſo lange lie-

gen, bis die Haut roth wird. Dann wäſcht man die Stelle nach abgenommenem Pflaſter mit Waſſer und Milch. Man enthalte ſich dabei hitziger Getränke, und befördere die Ausdünſtung.

Gegen das Schwitzen der Füße.

Das ſtarke Schwitzen der Füße wirkt nachtheilig. Es entſteht von Schwäche der Haut an dieſen Theilen, darf aber nicht plötzlich unterdrückt werden, da die Natur dadurch oft ſchädliche Stoffe ausſondert. Vor Allem muß man die Füße zu ſtärken ſuchen. Man wäſcht ſie daher anfangs mit kaltem Waſſer, dann mit Branntwein und zuletzt mit einer Auflöſung von Kochſalz oder Allaun (der noch kräftiger wirkt) in Waſſer, oder mit verdünntem Eſſig. Um die Näſſe des Fußes zu vermindern kann man alle Morgen Kleie oder Kreide in die Strümpfe ſtreuen. Dieſe zieht die Feuchtigkeit an, und verhinder das Wundwerden. Man klopft ſie des Abends wieder heraus, dieſes vermindert das Schwitzen. Auch Sohlen aus Badeſchwamm oder aus Haaren leiſten in geringerm Grade daſſelbe.

Um Muttermäler zu vertilgen.

Will man ein Muttermal von der Größe eines Kronenthalers vertreiben, ſo ſchneide in ein Heftpflaſter eine Oeffnung eben ſo groß als das Mal iſt, und beklebe ſelbiges damit, ſo daß es durch die Oeffnung ſichtbar bleibt. Nehme dann gepulverten ungelöſchten Kalk, geſchabte venetianiſche Seife, von jedem gleiche Theile, mache dieſes mit kaltem Waſſer zu einem Teig, den man 2 Meſſerrücken dick auf das Mal legt, dann wieder mit einem Heftpflaſter überklebt. Die Heftpflaſter können wenigſtens einen Zoll größer ſein, als das Mal iſt. Man laſſe beide Pflaſter mit dem Kalk und der Seife 12 Stunden ruhig ſitzen, nehme ſie dann ab, und wiederhole das Auflegen mit friſchen Pflaſtern, Kalk und Seife, wie oben erwähnt, und nehme alles ebenfalls nach 12 Stunden wieder ab. Nun ſtreiche man Bals. Arcaei auf Charpie, belege das Mal damit, überklebe es mit einem Heftpflaſter, und nehme es alle 24 Stunden wieder ab, indem man ſich friſchen Bals. Arcaei und Heftpflaſter bedient.

Das Mal geht nun im Umfange durch das Auflegen letzteren Mittels in Eiterung über, hebt ſich allmählich, bis es ſich bequem herausnehmen läßt; iſt der Grund ganz rein, ſo kann man ſich einer beliebigen Heilſalbe bedienen, welche ebenfalls auf Charpie geſtrichen, und auf das Mal gelegt wird, welches Auflegen alle 24 Stunden mit friſcher Salbe und Charpie wiederholt werden muß, bis die Wunde geheilt iſt. Zu dieſer Kur iſt die Mitwirkung eines Wundarztes ſehr zu empfehlen. Kleinere Male werden eben ſo behandelt.

Waſch-Eſſenz.

Man nehme von dem Mittel Nro. 1. gegen Sommerſproſſen, 2 Eßlöffel voll, mit eben ſo vielem Waſſer vermiſcht, und waſche ſich jeden Morgen damit. Dieſes macht die Haut weich und zart.

Von der Pflege der Haare im Allgemeinen.

Wen die Natur mit einem reichlichen Haarwuchs ausgeſtattet, dem ſei es nun ſeine eigene Sorge, zu deren Erhaltung und Wachsthum ſein Möglichſtes beizutragen; denn durch Unreinlichkeit und Verſäumniß der gehörigen

Pflege, verlieren die Haare leicht ihren natürlichen Glanz, werden ſpröde, gehen nicht nur aus der Wurzel, ſondern ſpringen in der Mitte von einander, ſpalten ſich am Ende, und verhindern ſo das weitere Wachsthum. Deswegen verſäume man nie, wöchentlich ein- oder zweimal eine gute Markpomade hinein zu bringen. Es giebt Menſchen, deren Haare immer ein natürliches Fett enthalten, dieſe brauchen nun weniger ſie mit Pomade zu verſehen, allein andere, deren Haare immer rauh und ſpröde ſind, haben mehr die Ordnung des Pomadirens zu beobachten.

Um das Spalten an den Enden zu verhindern, iſt es ſehr gut, ſie von Zeit zu Zeit an den Spitzen ohngefähr zwei Zoll lang abzuſchneiden. Viele Menſchen glauben daß der Mond bei dem Schneiden der Haare Einfluß habe, es könnte möglich ſein, da er ſonſt auf den menſchlichen Körper wirkt, warum ſollte den Haaren nicht auch eine ſolche Sympathie zu Theil werden?

Das Ausfallen iſt eins der größten Uebel, welches den Haaren wiederfährt. Man kann dieſes in drei Perioden eintheilen, nämlich:

Google

1. Durch Kopfweh oder große Hitze, wodurch die Poren geſchwächt. Dieſen kann man leicht durch Waſchen mit Wein entgegen kommen, um ihnen einige Kraft beizubringen; viele gebrauchen Branntwein, allein dieſer iſt zu ſtark und beißend, und befördert leicht graue Haare.

2. Durch Schwäche der Poren nach einer Krankheit; allein hier kann auch ohne Mittel das Ausfallen aufhören, und an die Stelle der ausgefallenen wieder neue Haare hervorſproſſen. Häufig findet man, daß dann die Nachkömmlinge kraus werden, und eine andere Farbe annehmen.

3. Durch eine gänzliche Schwäche der Wurzeln. In dieſem Falle ſind uns die Mittel noch unbekannt, das totale Ausfallen zu verhindern, oder wo ſie ſchon ausgefallen ſind, wieder neue hinzubringen. Dagegen findet man wieder einigen Erſatz, in der ſo hoch geſtiegenen Kunſt des Friſeurs. Es kann nicht leicht weiter kommen, denn beinahe iſt alles erſchöpft, der Natur ähnliche Perücken, Touren und Locken zu verfertigen.

Noch ein unvermeidliches Uebel der Haare,

verdient einige Erwähnung, nämlich: die ſo-genannten Schuppen, oder weiße Pünktchen darin. Dieſes rührt von einer großen Trokkenheit der Kopfhaut her, auch iſt es manchmal nur feſtgeſetzter Schweiß, welcher ſich dann auflößt, und dieſe ſo unangenehmen kleinen Schuppen hervorbringt. Dieſem Uebel kann nur durch oftmaliges Kämmen mit einem engen Kamm, und alsdann mit einer nicht allzu harten Bürſte geſteuert werden.

Rothes Haar blond zu färben.

Wegebreitwaſſer 16 Loth, venetianiſche Seife 3 Loth, arabiſchen Gummi 1 Loth. Dieſes zuſammen zu einer Salbe gerieben, und Morgens und Abends die Haare damit eingerieben. Sie werden nach einiger Zeit angenehm blond.

Rothes und greiſes Haar braun und ſchwarz zu färben.

Goldglätte 1 Pfund, ungelöſchten Kalk ein halbes Pfund, gewöhnlichen Haarpuder ein viertel Pfund, Kohlenſtaub 4 Loth. Dieſe Theile gut gepulvert und unter einander gemiſcht.

Ohngefähr die Hälfte davon mit warmem Waſſer zu einer Salbe gemacht, mit welcher man das Haar nach Verlauf von einer Stunde gut einreibt. Damit die Salbe ſich in den Haaren feucht halte, belegt man ſie mit Kohlblätter, oder mit feinem Wachstuch, verbindet ſie mit einem Tuche, und wäſcht Alles nach 2 Stunden mit lauwarmem Waſſer wieder ab; ſtatt der Seife bedient man ſich einiger Eierdotter, welche in den Haaren den beſten Schaum hervorbringen. Soll das Haar ſchwarz gefärbt werden, läßt man es 3 Stunden verbunden.

Zum Haarwuchs.

1 Pfund grünen Buchsbaum fein zerſchnitten und mit 1 Flaſche Waſſer eine Stunde kochen laſſen, die zurückgebliebene Flüſſigkeit abgegoſſen, mit eben ſo vielem alten Franz-Wein, 4 Loth peruvianiſchem Balſam und 2 Loth doppelter China-Tinktur vermiſcht, und in einem Mörſer gut durcheinander gerieben. Des Morgens und Abends einen Eßlöffel voll davon in die Haare bis auf die Haut ſanft eingerieben.

Neunzehntes Kapitel.

Allerlei Haushaltungsvortheile.

Sago von Kartoffeln.

Man nimmt recht große Kartoffeln, waſcht ſie rein, ſchält ſie und reibt ſie dann roh auf einem Reibeiſen. Das Geriebene kommt in ein Gefäß mit kaltem Waſſer und wird recht durcheinander gerührt. Die Maſſe wird ſodann nach einigen Stunden durch einen Durchſchlag gegoſſen, damit das Faſerige zurückbleibt; dieſes wird nochmals abgewäſſert, durchgerührt, und wie zuvor zu der andern Maſſe durchgeſchlagen. Wenn ſich das Mehl ſodann auf den Boden geſetzt hat, wird das Waſſer abgeſchüttet, friſches darauf gegoſſen, durcheinander gerührt, und ſo lange das Aufgießen des Waſſers wiederholt, bis daſſelbe ganz helle bleibt. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die Maſſe, wenn ſie noch ſo feucht iſt, daß ſie an einander klebt, durch einen weiten Durchſchlag getrieben und läßt die Körner 4 bis 6 Wochen

lang im Schatten trocknen. Der Kartoffel-Sago verdient den Vorzug vor dem Oſtindiſchen, weil er weit wohlfeiler wie dieſer iſt und nur eine halbe Stunde zu kochen braucht. Man thut ihn ſogleich in die kochende Brühe.

Zubereitung der Sardellen-Butter.

12 Loth Sardellen werden abgewaſchen, (nicht eingewäſſert) alle Gräten herausgenommen, das Fleiſch mit 15 Loth friſcher Butter recht klar im Mörſer geſtoßen und die Sardellen-Butter durch ein Haarſieb geſtrichen, worauf ſie in einem zugedeckten Geſchirr aufbewahrt wird.

Reinigung des Oels und gegen das Ranzigwerden deſſelben.

Eben ſo viel Oel als warmes Waſſer werden zuſammen geſchüttet; und eine viertel Stunde recht ſtark durcheinander geſchüttelt; hernach bleibt es 3 Tage lang ruhig ſtehen bis das Oel ſich vom Waſſer geſondert hat, worauf man es behutſam vom Waſſer abnimmt. Hierdurch wird nicht nur das Oel gereinigt, ſondern auch vor dem Ranzigwerden geſchützt.

Zubereitung eines ſparſamen Brennöls.

In einer Parthie Waſſer wird ſo viel gewöhnliches Salz aufgelößt, als darin zergehen will, doch darf kein Satz am Boden bleiben; mit dieſem Waſſer wird der Docht angefeuchtet und dann wohl getrocknet. In das Salzwaſſer wird hierauf eine gleiche Quantität Oel gegoſſen, und beides einigemal umgeſchüttelt, worauf man es ſich ſetzen läßt und dann das Oel abgießt. Das Oel brennt dadurch ohne Qualm ſparſamer, und der Docht weit heller, als es gewöhnlich der Fall iſt.

Gänſefett als Baumöl zu gebrauchen.

Wenn das rohe Gänſefett oder der ſogenannte Schmalzer rein abgewaſchen und klein geſchnitten iſt, wird es mit einigen Zwiebeln und etwas Salz auf das Feuer gebracht, daſſelbe ausgelaſſen und rein in einen ſteinernen Topf zum Aufbewahren abgegoſſen. Bei'm Gebrauch wird es zerlaſſen und ſtatt des Oels zum Salat mit dem Eſſig vermiſcht.

Die Güte der Hefen zu erkennen.

Wenn man das Gefäß, worin ſich die

Hefe befindet in warmes Waſſer hält und ſie ſteigt in die Höhe, ſo iſt dies ein Beweis ihrer Güte, bleibt ſie aber auf dem Boden, ſo iſt ſie unbrauchbar.

Die Bierhefen zu vermehren.

Hierzu nimmt man ohngefähr 1 Pfd. gekochte und zerdrückte Kartoffeln, 4 Loth Zucker und 1 Eßlöffel voll gute Bierhefen. Darauf wird 1 Maas warmes Waſſer gegoſſen und das Ganze 24 Stunden an einen warmen Ort geſtellt. Es giebt dieſes beinahe 2 Maas gute Hefe, welche zu jedem Gebrauch dienlich iſt.

Erprobtes Mittel, trüben Wein helle zu machen.

Man nimmt nach Verhältniß der Trübe des Weins mehr oder weniger Feuerſteine, macht ſie glühend und ſchüttet ſie durch das Spundloch in den Wein, läßt ſie 6 Wochen darin ruhig liegen und probirt nun den Wein ob er hell iſt, worauf er abgeſtochen wird. Iſt er noch nicht ganz klar, wird dieſe Operation wiederholt. Dieſe Klärungsart iſt auf alle Weiſe, beſonders bei jungen Weinen anwendbar; der Wein wird feuriger und ſüßer, und

in Farbe und Zärte, viel älter gehalten werden, als er iſt.

Verbeſſerung unſchmackhaft gewordenen Weins oder ſchalen Biers.

Ein zuſammen gebundenes Bündel Benedikten-Wurzel wird an einem Faden in den Wein oder in das Bier gehängt, welches beides dadurch in kurzer Zeit im Geſchmack ſowohl als im Geruch ſich verbeſſern wird.

Trübes Bier helle zu machen.

Hierzu nimmt man eine Hand voll Kochſalz, brennt es über Kohlen in einer eiſernen Pfanne wohl durch, vermiſcht es mit 1 Maas Waſſer und gießt ſolches in das Faß. Iſt es immer noch nicht recht klar, ſo wird das Bier in ein anderes Faß abgeſtochen. Iſt die mangelhafte Zubereitung des Malzes an der Trübe des Biers Schuld, ſo wird ein wenig Hauſenblaſe in Bier gekocht, bis ſie zergeht und in das Bier gegoſſen. Das Bier wird aber dadurch ſchwächer und hält ſich nicht mehr lange.

Flaſchen- oder Krug-Bier recht wohlſchmeckend zu machen.

In jede Flaſche oder gereinigten Krug Bier

wird ein Stückchen Zitronenſchale, etwas Zimmet und 3 bis 4 große Zitronen gethan; hierdurch wird das Bier ſehr wohlſchmeckend werden.

Eſſig zu machen.

In 4 Maas warmes Waſſer giebt man 12 Loth weißen Weinſtein, drei viertel Pfund Zucker, ſo viel Sauerteig, als wie 3 Gänſeeier groß, und läßt dieſes in einem bedeckten Gefäße 3 Tage ſtehen. Alsdann giebt man es in ein Faß, wovon der noch leere Raum mit 3 Maas Branntwein und Waſſer angefüllt wird. Das Faß wird dann feſt zugeſpundet an einen warmen Ort geſtellt, und nach 6 Wochen, wo der Eſſig ſeine vollkommene Säure hat, abgezapft und auf Bouteillen gezogen. Doch iſt noch zu bemerken, daß während der 6 Wochen das Faß nie angerührt werden darf, indem ſich eine Haut über den Eſſig ſetzt, welche durch das Herabfallen denſelben trübe und unbrauchbar macht. Auch bei'm Abzapfen muß man in dieſer Hinſicht ſehr vorſichtig ſein.

Google

Herſtellung des verdorbenen Eſſigs.

In ſcharfen Weineſſig wird klar geſtoße-ner Weinſtein eingeweicht, und dieſer dann in der Sonne oder im Ofen recht getrocknet, et-was geſtoßenen Allaun hinzu gethan, alles nach Verhältniß der Quantität des Eſſigs, und dieſe Miſchung in den Eſſig geworfen, alles wohl zuſammen gerührt und ſtill ſtehen gelaſſen.

Geſalzene Butter, zum langen Aufbewahren.

Wenn die Butter ſauber ausgewaſchen iſt, werden zu jedem Pfund Butter 2 Loth von ei-ner aus 2 Theilen Kochſalz, einem Theil Zuk-ker und einem Theil Salpeter beſtehenden, wohl durcheinander gemengten Miſchung genom-men, dieſe mit der Butter recht durcheinander geknetet, die Butter eingeſchlagen und vor dem Gebrauch 3 bis 4 Wochen ſtehen gelaſſen. Die Butter bekommt dadurch eine fette mar-kige Eigenſchaft, eine hübſche Farbe, bröckelt ſich nicht, ſchmeckt nicht ſtark nach Salz und hält ſich ſehr lange.

Ranzig ſchmeckende Butter herzuſtellen.

Die Butter wird über Kohlen aufgelöſt

und eine ſtark geröſtete Brodrinde hinein gelegt.

Gegen die Bitterkeit der Milch und Butter.

Man löſe ein wenig Salpeter in Waſſer auf und gieße es in die Milch. Rahm und Butter verlieren ſogleich das Uebelſchmeckende, ohne an ihrer Güte zu verlieren.

Gegen das Sauerwerden der Milch bei heißer Witterung.

Es wird ein halbes Loth Sal. Tartari in 1 Pfund heißem Waſſer aufgelöſt und dieſes zum Gebrauch aufgehoben. Ein Eßlöffel voll davon in ein halbes Maas friſche Milch gegoſſen, und die Milch etlichemal in ein anderes Gefäß übergoſſen, wird ſie vor dem Sauerwerden bewähren.

Verhütung des Gerinnens bei abgekocht werdender Milch.

Hat man zu befürchten, daß die Milch während des Abkochens gerinne, ſo quirlt man ſie vorher recht durch und ſchüttet feinen Zucker hinein. Iſt ſie abgekocht, wird ſie nochmals gequirlt.

Angebrannten Milchſpeiſen den Geſchmack zu benehmen.

Die angebrannte Milchſpeiſe wird vom Feuer genommen, und ein naſſes Tuch um den Topf geſchlagen. Ein naſſer Waſſereimer, über den Topf geſtürzt, thut dieſelbe Wirkung. Iſt die Milchſpeiſe noch nicht gar, ſo wird ſie in einen andern Topf gegoſſen und wieder über's Feuer gebracht.

Verſalzenen Speiſen zu helfen, ohne von ihrer Kraft zu verlieren.

Ein reines Tuch wird in kaltes Waſſer getaucht, ausgerungen, über die Speiſe gedeckt und ſo eine Zeitlang ſtehen gelaſſen. Dieſes Mittel wird ſo lange wiederholt, wenn die Speiſe immer noch zu geſalzen ſein ſollte, bis ſie den rechten Geſchmack annimmt.

Die Brühe des Pöckelfleiſches brauchbar zu machen.

Da die Modrrüben die Eigenſchaft beſitzen, das Salz an ſich zu ziehen, ſo darf man nur nach Verhältniß zur Quantität des Fleiſches, mehr oder weniger dieſer Rüben mit dem Fleiſche kochen.

Zu Verhüten daß das Fleiſch nicht überlaufe.

Man beſtreiche den inwendigen Rand des Topfes mit Butter und es wird nicht überlaufen.

Mittel, Fleiſch geſchwind weich zu kochen.

Bei dem Schäumen des Fleiſches, und in dem größten Aufwallen, werden zu 3 Pfund 2 Löffel guter Fruchtbranntwein gegoſſen. Das Fleiſch wenn es noch ſo alt wäre, wird ſchnell weich und bleibt kein Geruch des Branntweins zurück.

Hühner, welche alt ſind, ſchnell mürbe zu machen.

Es wird dreimal Branntwein angezündet, derſelbe über die Henne gegoſſen und der Topf zugedeckt. Um den Branntwein-Geſchmack zu vertreiben, wird ſpäter heiße Butter über das Huhn gegoſſen. Wenn man die Hühner mit etwas Gewürz einreibt, und ſie etliche Tage in Eſſig legt, nehmen ſie den Geſchmack des wilden Geflügels an.

Zeichen, ob Eier friſch ſind.

Wenn man Eier in Waſſer legt, ſinken die friſchen Eier unter; die alten aber ſchwimmen oben auf.

Zu ſehen, ob hart geſottene Eier gar ſind.

Man nehme die Eier aus dem ſiedenden Waſſer; trocknen ſie ſchnell, ſo ſind ſie gar; bleiben ſie hingegen naß; ſo müſſen ſie länger gekocht werden.

Vertreiben des wilden Geſchmacks am Kaffee.

Während dem Röſten des Kaffee's, thue man eine geſchnittene Zwiebel hinein und nehme ſie nachher wieder heraus. Die Zwiebel hinterläßt weder Geruch noch Geſchmack.

Ein geſunder, wohlſchmeckender Thee.

Im Monate März und bei trockner Witterung ſammle man die zarteſten und reinlichſten Blätter von Erdbeeren, welche auf den Gebirgen wachſen und trockne ſie, ungewaſchen, an der Luft und im Schatten. Um dieſem Thee das Ausſehen des ausländiſchen zu geben, werden die Stielchen abgekneipt, die

Blätter auf blechernen Platten auf dem Ofen getrocknet, während des Trocknens zwiſchen den Händen gerieben, und kalt werden laſſen. Auf dieſelbe Art bereitet man einen guten Thee von feinen Himbeerblättchen.

Zubereitung eines wohlriechenden Räucherpulvers.

20 Unzen Maſtix, 8 Unzen Weihrauch, 6 Unzen Bernſtein, 4 Unzen Storax, 2 Unzen Benzoe, 1 Unze Gewürznelken, 2 Quent Lavendelblüthen und 2 Quent Roſenblätter, werden, zu einem gröblichen Pulver geſtoßen und untereinander gemengt.

Gegen das Schimmeln des Brods.

Das Brod wird niemals ſchimmeln, wenn man unter das Waſſer, mit welchem man das Mehl zum Brod anmacht, ohngefähr 100 Tropfen Lavendelöl gießt; der Geſchmack bleibt derſelbe.

Zwanzigſtes Kapitel.

Verſchiedenes.

Unfehlbares Mittel zur Vertilgung der Wanzen.

Man vermiſcht den ausgepreßten Saft von friſchen fetten Hanfblättern mit Rindsgalle, und beſtreicht mit dieſer Miſchung alle Ritzen und Fugen in Bettladen und Wänden, wo ſich Wanzen aufhalten. Dieſes Mittel tödtet dieſes beläſtigende Ungeziefer ſicher und vertreibt es auf mehrere Jahre, da wo es angewendet worden iſt.

Die Wanzen aus hölzernen Bettſtellen zu vertreiben.

Man nimmt 4 Loth ausgelaſſenes Schweineſchmalz, und vermiſcht damit für 4 bis 5 kr. Queckſilber, welches man in den Apotheken in einem Federkiel erhält, rührt die Miſchung in einem irdenen kleinen Topf über heißer Aſche recht untereinander und beſtreicht damit die vorher mit kochender ſcharfer Lauge ab- und ausgewaſchene Bettſtelle in allen

Ritzen und Fugen, mittelſt eines M.ſſers oder Holzſpahns. Es tödtet die Wanzen mit ſammt ihren Eiern.

Muß man Nachts in einem Zimmer ſchlafen, worin ſich Wanzen befinden, ſo hält ein brennendes Nachtlicht, welches ſeinen Schein auf das Bett wirft, dieſes Ungeziefer ab; weil es das Licht ſcheuet.

Die Schmeiß-Fliegen von dem Fleiſche abzuhalten.

Wenn man das Fleiſch mit Esdragon (ein bekanntes Suppenkraut) einreibt, ſo hält dieſes Mittel die Schmeißfliegen vom Fleiſch ab.

Zur Vertilgung der Motten.

Man thue in ein mit einem naſſen Tuch umwickeltes Glas Honig, Zucker, zerriebene Kartoffeln oder etwas Bier, welches mit Schwarzbrod abgekocht wird. Die Motten lieben den Geruch davon ſo ſehr, daß ſie denſelben nachgehen und darin erſaufen.

Die Hülſen von ſpaniſchem Pfeffer, auf glühende Kohlen geſtreut, und damit vorſichtig, Kleider und wollene Stoffe eingeräuchert, vertreibt die Motten.

Kleine Bretter mit Vogelleim beſtrichen und ſelbige in ihre Aufenthaltsorte gelegt, locken die Motten an, und ſie bleiben darauf kleben.

Schleicht man Abends, wenn Alles im Hauſe finſter iſt, mit einem Licht in ihre Schlupfwinkel, ſo kommen ſie hervor und man kann ſie mit einer Fliegenklappe leicht tödten.

Ratten und Mäuſe auf eine unſchädliche Art zu vertreiben.

Man vermiſche 2 Theile ungelöſchten und pulveriſirten Kalk, mit 1 Theil Mehl, 1 Theil geſtoßenem Zucker und einigen Tropfen Roſenholzöl; ſtelle dieſe Maſſe im Hauſe umher, und ein flaches Gefäß mit Waſſer daneben. Sie ſterben ſobald ſie davon genießen.

Ein anderes Mittel gegen Ratten und Mäuſe.

Von altgebackenen Bredkrummen recht fein zerſtoßen und fein gerieben, mit eben ſo viel ſehr fein geſtoßenem Arſenick (dem Gewichte nach) gut vermiſcht, und ſo viel Butter dazu gethan, um eine feſte Maſſe zu bilden, daß man Kügelchen davon machen kann, iſt ein unfehlbares Mittel dieſe Gäſte zu vertrei-

ben. Am beſten vermengt man dieſes mit den Händen, doch darf keine Wunde daran ſein. Die Kügelchen werden an Orte gelegt, wo weder Thiere noch Menſchen daran kommen können. Friſch genießen ſie dieſe Maſſe am liebſten, weßhalb man keinen großen Vorrath mache. Vorſichtig angewendet, bringt dieſes Mittel keinen Schaden, indem es gleich tödtet und deßhalb nicht weiter getragen werden kann.

Ferneres Mittel wider die Ratten.

Die Kerne von welſchen Nüſſen mit Pottaſche eine Zeitlang gekocht und dieſe an Stellen geworfen, wo ſich Ratten aufhalten, vertreibt ſolche, weil ſie ſolche gerne freſſen, und davon ſterben.

Die Ratten an einem Tage zu vertreiben.

Wenn man »Hundszunge« in einem Gebäude umherſtreut, ſo entfernen ſich die Ratten auf der Stelle aus demſelben. Dieſes Kraut wächſt auf den Wieſen und Grabenrändern, und muß im Anfange des Sommers geſammelt werden. Die Stengel werden zerquetſcht, und keine Ratte kehrt zurück, ſo lange das Kraut liegen bleibt.

Das Mehl vor Milben zu bewahren.

Weiße, ausgehülſete Bohnen in das Mehl gelegt, bewahrt daſſelbe vor den Milben.

Die Mehlwürmer zu vertreiben.

Man darf nur aus Salz, mit römiſchem Kümmel vermiſcht, Kügelchen machen und in die Mehlkäſten legen.

Gegen die Kornwürmer.

Man lege im Frühjahre, wenn ſich dieſe Würmer ſpüren laſſen, über die Kornhaufen leinene Tücher, welche man Nachts darauf liegen läßt. Auf dieſe Tücher ſetzen ſich die Würmer, welche man andern Tags, durch abſchütteln den Hühnern vorwirft. Man wiederholt dieſes ſo lange, bis ſich keine mehr anſetzen.

Wenn man Hollunder = oder Fliederblüthen auf die Kornhaufen legt, verlieren ſich die Würmer ebenfalls.

Man kann auch die Kornwürmer dadurch abhalten, daß man in die Giebel, Wände oder Mauern, Fußhoch über dem Boden, Oeffnungen anbringt, wodurch der Luftzug über die

Kornhaufen bewirkt wird. Bei Schneegeſtöber verwahrt man dieſe Löcher durch Vorſtellbretter.

Von Zucker, Syrup, Honig u. dgl. die Ameiſen abzuhalten.

Man gießt an den Orten, wo dergleichen Gegenſtände aufbewahrt werden, rund um dieſelben Branntwein, und daneben fein pulveriſirten ganzen Schwefel; dieſes Mittel wird die Ameiſen abhalten. Befinden ſich aber bereits Ameiſen dabei, ſo ſucht man ſie vorher wegzubringen.

Gegen die Erdflöhe.

Wermuth, etliche Stunden in Waſſer eingeweicht, und die Pflanzen, die verſetzt werden ſollen, einen Taglang darin eingeweicht, ſchützt ſie gegen die Erdflöhe.

Zur Vertreibung derſelben von den Ländern, ſtößt man ganzen Schwefel zu Pulver und vermiſcht dieſen mit vorher etwas angefeuchteten Sägeſpänen, welche man Morgens auf die Gewächſe ſtreut, ſo lange noch der Thau auf denſelben liegt.

Sicheres Mittel gegen die Raupen.

Auf die Beete, worauf ſich Pflanzen befinden, legt man hin und wieder, Ende Mai oder zu Anfang Juni, Hanfkörner. So wie der Hanf wächſt und ſeinen Geruch verbreitet, entfernen ſich die Raupen.

Mittel die grünen Kohlraupen ſicher zu tödten.

Es wird ein Stück Leinwand, eine Elle lang und ſo breit, als die Gewächſe von einander entfernt ſind, mit Inſelt beſtrichen und klarer Schwefel darauf geſtreut; die Rückſeite der Leinwand wird ſodann naß gemacht, um das Verbrennen deſſelben zu verhüten, hiernach der Schwefel angezündet und der Lappen an einem Eiſendrath durch die Reihen der Pflanzen geleitet.

Mittel wider die Ohrwürmer.

Dieſe werden vertrieben, wenn man die Ritzen der Wände, in welchen ſie ſich aufhalten, mit ſchwarzem Degenkraut ausſtreicht.

Eine ſehr gute ſchwarze billige Dinte.

12 Loth Galläpfel werden zerſtoßen, mit

4 Loth Blauholz und einer Maas Branntwein-Nachlauf in einer Bouteille auf den Ofen oder an die Sonne geſetzt, alsdann werden 8 Loth Vitrimartis und 8 Loth arabiſcher Gummi beides zerſtoßen und an einem kühlen Ort geſtellt, jedes beſonders, mit einen Schoppen Nachlauf in einer Bouteille unter mehrmaligem täglichem Aufſchütteln bis es ſich aufgelößt hat, welches nach Verlauf von einigen Tagen erfolgt ſein wird. Alsdann ſchüttet man beides auf die Galläpfel, nach Verlauf von 5 Tagen ſchüttet man die Dinte in ein anderes Gefäß, und, nachdem ſie abgegoſſen iſt, auf den alten Anſatz wieder ein Maas Nachlauf, nimmt wieder ſo viel Gummi und Vitrimartis lößt daſſelbe wieder auf dieſelbe Art auf, ſchüttet es nach der Auflöſung darüber, nach Verlauf von 14 Tagen kann man die Dinte abſchütten und man wird eine ſehr ſchöne Dinte erhalten. (Sollte man keinen Branntwein-Nachlauf erhalten können, ſo darf man nur unter Regenwaſſer etwas ordinairen Branntwein ſchütten, denn es hat blos den Zweck die Dinte für Schimmel zu bewahren)

Schwarze Dinte ander Art.

Man zerſtoße 9 Loth Galläpfel, 3 Loth grünen Vitriol, und 1 Loth arabiſchen Gummi recht fein zu Pulver, übergieße dieſes mit einer halben Maas Waſſer, und ſtelle es in die Sonne oder nahe an den Ofen, jedoch nicht zum kochen kommen laſſen, bleibt dieſe auf dem Satz ſtehen, ſo wird ſie mit Zuthun einiger Stückchen Galläpfel immer beſſer.

Sehr gute rothe Dinte.

Man nimmt 2 Loth geraspelten Fernambuc, kocht ſolchen in einem neuen Topf unter beſtändigem Umrühren mit einer halben Maas Regenwaſſer oder Bier bis zur Hälfte ein, ſeiht alsdann die Brühe durch ein ſauberes Tuch in ein anderes reines Gefäß, und miſche darunter fein geſtoßen 1 Loth Allaun, 1 Loth Weinſtein, 1 Loth Gummi arabicum, und 1 Loth Zucker, rühre es recht um, und wenn es erkaltet iſt fülle man es in eine Bouteille, und thue einige zerſtoßene Gewürznelken hinein, am ſicherſten erhält man ſie, wenn man ſie öfters oder täglich einmal umſchüttet. (Beides ſchützt ſie vor dem Schimmel).

Rothe Dinte anderer Art.

In einen neuen Topf werden 8 Loth geraſpelter Fernambuc gethan, 1 Maas Weineſſig dazu gegoſſen, zugedeckt und über Nacht ſtehen gelaſſen. Tags darauf gelinde gekocht, und durch ein Tuch filtrirt, zu dieſem 2 Loth geſtoßenen Allaun und 2 Loth arabiſchen Gummi. Zur gänzlichen Vollendung werden 40 Körner klar geriebene Cochenille, mit 18 bis 20 Tropfen Branntwein, in eine Taſſe gethan, anziehen laſſen und unter die Dinte gethan.

Dinte zum Zeichnen der Wäſche.

Man nimmt 2 Loth Fernambucholz zu einem Schoppen Waſſer mit 1 Loth Allaun, welches ein Drittheil einkochen muß, alsdann wird dieſes durchgeſeihet und 2 Loth fein geriebener Braunſtein und 1 Loth arabiſcher Gummi zugeſetzt, ſo giebt es eine Dinte die bei'm Zeichnen des Weißzeuges unzerſtörbar iſt.

Einfache ſehr gute engliſche Schuhwichſe zu machen.

Zu 4 Loth gebranntem Elfenbein werden 2 Löffel voll Baumöl genommen und verrührt bis es trocken iſt, mit 6 Loth Syrup, 2 Loth

Candis und einer halben Maas Regenwaſſer verdünnt, unter beſtändigem Umrühren 2 Loth Vitriolöl tropfenweis zugeſchüttet, und in eine Bouteille gethan.

Engliſche Schuhwichſe anderer Art.

Hierzu wird 4 Loth gebranntes Elfenbein genommen, mit Eſſig oder Bier zu Brei verdünnt, übergießt dieſes bei'm Umrühren mit 1 Loth Salzſäure und 2 Loth Vitriolöl, dieſe Maſſe wird dann mit einer halben Maas Bier verdünnt und eine Viertelſtunde lang aufgekocht, alsdann werden noch 4 Loth Eiſen-Vitriol und ein halbes Pfund Syrup darunter gethan, will man dieſer Wichſe einen angenehmen Geruch geben, ſo wird etwas Lavendel-Geiſt zugeſchüttet.

Zerbrochene Gläſer und Porzellan wieder ganz zu machen.

Hierzu bedient man ſich eines alten faulen Käſes, kocht ſolchen im Waſſer zu einem Muß und rührt ungelöſchten Kalk darin ab, was die Stücken feſt aneinander kettet.

Zerbrochene Gläſer zu leimen.

Die Stücke werden mit altem Firniß be-

ſtrichen, wohl zuſammen gefügt, feſt gebun- den, auf den Ofen oder an die Sonne geſtellt, und wenn ſie trocken ſind der Firniß mit einem Meſſer auswendig abgeſchabt. Wenn ſie ſo geleimt werden, ſo können ſie weder vom Waſ- ſer noch anderen Flüſſigkeiten wieder aufgelößt werden.

Einen Kitt, womit man zerbrochenes Glas, Por- zellan und Agat auf eine kaum bemerkbare Art wieder zuſammen ſetzen kann.

Man nehme ein Loth aufgelößte, feine Hauſenblaſe, ein halbes Loth Maſtix, einen Eßlöffel voll Knoblauchſaft, fünfzehn Gran Tiſchlerleim nebſt einem halben Schoppen Branntwein, bringt Alles in einem eigends dazu beſtimmten Gefäß untereinander, beſtreicht damit die zerbrochenen Stücke, ſetzt ſolche zu- ſammen, läßt ſie einige Stunden trocknen und ſchabt die von dem Kitte herunter hängenden äußeren Fäden mit einem Meſſer ab, das re- parirte Gefäß kann man nun ohne Gewalt weder zerbrechen noch lößt ſich der Kitt im ſie- denden Waſſer je mehr auf, eher zerſpringen dieſe an anderen Orten.

Eiſen und Stahl gegen das Roſten zu ſchützen oder davon zu befreien.

Man nehme 1 Loth Seifen-Spiritus, mit 2 Drachma gereinigter Pottaſche vermiſcht, und beſtreiche die Gegenſtände, welche bereits vom Roſte angegriffen ſind, damit; und laſſe ſie 10 Minuten unberührt liegen; reibe dann den Spiritus und Roſt mit einem Kork; bis ſich Alles aufgelöſet hat, und wiſche dann mit einem Läppchen beides ab. Will man eine Sache gegen das Roſten ſchützen, dann wird folgendes Mittel genommen:

Es beſteht darin, daß ein Gemenge von Leinölfirniß zu 5 Theilen, mit 4 Theilen rektifizirten Terpentinöls gemacht wird, mit welcher Flüſſigkeit die Gegenſtände durch Hülfe eines Schwammes, und zwar ganz gleichförmig überzogen werden, worauf man ſie alsdann an einem vor Staub geſicherten Orte trocknen läßt.

Gegen Ermüdung bei Fußreiſen.

Man nehme Knoblauch, Baumöl und Talg, am beſten Hirſch- oder Ziegentalg, mache daraus eine Salbe, und beſtreiche damit Sohlen und Füße.

Chocolate-Liqueur.

Zu einer Maas Weingeiſt oder Franzbranntwein werden 12 Loth geriebene Chocolate, beides zuſammen wohl vermiſcht in eine Flaſche gethan, dieſe zugebunden, 8 Tage lang an einen gelindwarmen Ort geſtellt und täglich einmal recht umgeſchüttelt. Dann werden 12 Loth Zucker mit einem Viertel Schoppen Waſſer gekocht, wenn er kalt iſt mit dem Vorigen vermiſcht, der Liqueur, wenn er zu ſtark ſein ſollte, mit Brunnenwaſſer verſetzt und nun das Ganze durch Fließpapier filtrirt.

Citronen-Liqueur. (Citronnel).

Die ſo dünn als möglich abgeſchälten Schalen von 8 Zitronen werden mit einer Maas reinem Branntwein in eine Flaſche gethan, welche man zugepfropft 14 Tage lang ſtehen läßt. Dann werden ein und ein Viertel Pfund Zukker geläutert, dazu gethan und den Branntwein noch 10 Tage auf den Zitronenſchalen ſtehen gelaſſen, nachher durch Fließpapier filtrirt und in gut zugeſtopften Flaſchen aufbewahrt.

Digitized by Google

Zimmet-Liqueur. (Eau de Cannelle).

In eine Filtrir-Tüte von Filz, werden 6 Loth Zucker, 2 Loth engliſch Gewürz, 2 Quent Zimmetblüthen und ein halbes Quent Nelken, alles recht wohl gepulvert mit 3 Quent Cremortartari, gethan, die Tüte in einem Trichter auf eine Flaſche geſtellt und 1 Maas Kornbranntwein darüber gegoſſen, zugedeckt, und 2 bis 3 mal durchlaufen gelaſſen.

Kümmel-Liqueur.

5 Maas guter Branntwein wird über einem Viertel Pfund gröblich geſtoßenem Kümmel in einer Blaſe recht behutſam abgezogen, damit kein Pflegma dazulauft und der Spiritus mit drei Viertel Pfund Zucker in einem Schoppen Waſſer gekocht, verſüßt, dann das Ganze filtrirt und in Flaſchen aufbewahrt.

Ratafia.

Man zerſtößt drei Viertel Pfund gedörrte Kirſchen ſammt den Kernen recht klein, thut 2 und ein halbes Pfund geſtoßenen Zucker, 1 Loth Zimmet, ein halbes Loth Nelken, 3 Loth aufgeklopfte Pfirſichkerne und 2 Loth Apriko-

ſenkerne, nachdem vorher alles gröblich geſto-ßen worden, dazu, gießt 2 Maas guten Wein und 4 Maas Weingeiſt darüber, rührt alles wohl mit einem ſilbernen Löffel untereinander, läßt es 3 Tage zugedeckt an einem gelinde warmen Orte ſtehen, filtrirt es nachher und bewahrt es in Flaſchen an einem kühlen Orte auf.

Kirſchen-Ratafia.

8 Loth gedörrte Kirſchen werden mit ihren Kernen zu einem Brei geſtoßen und mit 1 Maas reinem Fruchtbranntwein in eine Flaſche gethan, dieſe nur leicht zugepfropft und 24 Stunden lang an einem mäßig warmen Ort ſtehen gelaſſen. Dann kommen 12 bis 16 Loth weißer Zucker, 2 Loth engliſch Gewürz, 3 Quent Cremortartari, 2 Quent Zimmetblüthen, 2 Quent Cardamomen und ein halbes Quent Nelken, alles klein geſtoßen, in eine Filztüte, welche in einem Trichter auf eine Flaſche geſtellt wird, und gießt nun den Branntwein darüber, deckt ihn zu und läßt ihn, bis er recht helle iſt, mehrmal durchlaufen. Man kann, in Ermangelung der Kirſchen, auch getrocknete Heidelbeeren nehmen.

Google

Himbeer-Ratafia. (Liqueur à la Tramboise).

Friſche Himbeeren werden in eine Flaſche gethan, deren Hals nicht zu enge iſt, die Flaſche damit zur Hälfte angefüllt und dieſelbe mit gutem Fruchtbranntwein voll gemacht, dann Zimmet und etwas ganze Nelken dazu gethan, ſetzt die Flaſche in die Sonne und läßt ſie 8 bis 14 Tage deſtilliren. Dann wird der Branntwein durch Leinwand gegoſſen, mit einem halben Pfund gekochtem Zucker vermiſcht, und durch Fließpapier filtrirt.

Pomeranzen-Ratafia.

Man weicht trockne Pomeranzenſchalen nach Belieben in Waſſer ein, ſchält dann mit einem Meſſer die äußere Schale von dem weißen inwendigen Mark ab, ſchneidet nun die gelben Schalen in kleine Stücke und trocknet es wieder. Von dieſen trocknen Pomeranzenſchalen werden, 2 Loth in eine Flaſche gethan und 1 Maas Franzbranntwein darüber gegoſſen; nachdem dieſes einige Tage an einem temperirten Orte geſtanden, wird es mit 20 Loth gekochtem und wieder erkaltetem Zucker vermiſcht und nachher filtrirt.

Digitized by Google

Bittere Magen-Tropfen.

In einer Maas Branntwein läßt man 1 Loth Tormentill, 1 Loth Baldrian, 1 Loth Enzian und 2 Loth Angelika 3 Tage lang deſtilliren, und filtrirt ihn hernach.

Ein und zwanzigſtes Kapitel.

Von der Erziehung der Kinder.

Obſchon Umfang und Zweck dieſes Buches nicht geſtatten, eine erſchöpfende Abhandlung über Erziehung der Kinder zu geben, ſo iſt der Gegenſtand doch viel zu wichtig, um ihn ganz zu übergehen; wir beſchränken uns daher dasjenige kurz anzudeuten, was uns als unentbehrlich zu den Kenntniſſen des Frauenzimmers, namentlich der Hausfrau, erſcheint.

Die Erziehung des Kindes zerfällt in zwei Hauptheile, in die phyſiſche und in die moraliſche Erziehung; letztere kann eigentlich erſt in Wirkſamkeit treten wenn der Geiſt des

Kindes ſich zu entwickeln beginnt, wir ſprechen deßhalb zuerſt

von der phyſiſchen Erziehung.

Die phyſiſche Behandlung des Kindes, beſonders in den erſten Lebensjahren, iſt deßhalb ſo wichtig, weil von ihr oft Wohl oder Wehe für's ganze Leben abhängt; denn es iſt unwiderlegbar erwieſen, daß eine vernünftige Behandlung des Kindes einen wohlthätigen Einfluß auf die Geſundheit der ſpätern Lebensjahre, ja ſelbſt auf die Dauer des Lebens ausübt, während eine verkehrte Behandlung die entgegengeſetzte Wirkung hervorbringt. Um nun Mißgriffen möglichſt vorzubeugen beachte man vorerſt folgendes:

1. Alle Organe, welche auf die Geſundheit und Dauer des Lebens, des phyſiſchen und geiſtigen, ſich gründen, müſſen gehörig organiſirt, geübt und nach Möglichkeit vervollkommnet werden. Dahin gehören: der Magen, die Lunge, die Haut, das Herz, die Sinneswerkzeuge ꝛc. durch geſunde, leicht verdauliche, nahrhafte, nicht zu ſtarke und gewürzte Koſt wird ein guter Magen begründet; eine geſunde Lunge durch reine Luft, vorzüglich im freien, ſpäter:

hin durch Sprechen, Singen, Laufen; die Geſundheit der Haut erhält man durch Reinlichkeit, Baden, geſunde Luft u. ſ. w.

2. Die allmählige Entwicklung der Kräfte muß zwar unterſtützt, darf aber doch nicht zu ſehr befördert werden. Man ſehe immer auf gleichförmige Vertheilung der lebendigen Kräfte; das Baden und der Aufenthalt in freier Luft ſind hierzu ſehr dienlich, ſpäter aber hauptſächlich körperliche Bewegung.

3. Muß Empfänglichkeit für Krankheitsurſachen verhütet und der Körper dagegen abgehärtet werden; dahin gehören das Gefühl für Kälte und Hitze, kleine Unregelmäßigkeiten und Anſtrengungen ꝛc., dadurch erlangt man den Vortheil, daß das Leben durch Krankheiten minder geſtört wird.

4. Alle Urſachen zu Krankheiten müſſen aus dem Körper entfernt und vermieden werden, z. B. Verſtopfungen, Verſchleimungen, Schärfen, Verletzungen durch äußerlichen Druck oder zu feſtes Binden, Unreinlichkeit ꝛc.

5. Nähre und ſtärke man die Lebenskraft, wozu friſche, geſunde Luft ein vortreffliches Mittel iſt. Man unterſtütze gleich an-

fangs die Heilkraft der Natur, wodurch viele Krankheitsurſachen unwirkſam gemacht werden; am beſten geſchieht dieß, wenn man künſtliche Hülfen nicht unnöthigerweiſe anwendet, weil durch dieſe die Natur zu ſehr verwöhnt wird, und leicht die Kraft verliert ſich ſelbſt zu helfen.

6. Muß man die ganze Verrichtung des Lebens nicht gleich vom Anfang in zu große Thätigkeit ſetzen, weil dadurch gewiſſermaßen das Leben verkürzt werden würde.

Nach dieſen ſechs Punkten im allgemeinen iſt die phyſiſche Erziehung in zwei Haupt-Zeitabſchnitte einzutheilen, die Dauer des erſten iſt von der Geburt bis zu Ende des zweiten Lebensjahres, in dieſem beobachte man folgende Regeln.

1. Die Nahrung ſei gut und dem zarten Alter angemeſſen, mithin leicht verdaulich, mehr flüſſig als feſt, friſch, nahrhaft, allein nicht zu hitzig oder ſtark reitzend.

Die Natur ſelbſt deutet uns den richtigen Weg an, indem ſie die Milch zum erſten Nahrungsmittel für den neugebornen Menſchen beſtimmte. Die Milch beſitzt die vorgenannten

Digitized by Google

Eigenſchaften, ſie iſt nährend ohne Erhitzung und Reiz, ſie hält die Mitte zwiſchen Thier- und Pflanzennahrung und ſcheint ganz auf die Beſchaffenheit des kindlichen Körpers berechnet zu ſein.

Da der kindliche Körper weit ſchneller lebt als der des Erwachſenen, da er die Nahrung nicht allein zur Erhaltung, ſondern auch zum Wachsthum bedarf, ſo braucht er viel und kräftige Nahrung, die aber nicht zu feſt ſein darf, weil ſeine Verdauungskräfte noch ſchwach ſind; ferner iſt er ſehr reizbar und empfindlich, ſo daß ein geringer Reiz, den ein Erwachſener vielleicht nicht einmal empfinden würde, ihm ſchon Fieber und Zuckungen verurſachen kann; folglich ſei die Nahrung milde.

Man laſſe alſo das Kind das erſte Jahr hindurch die Milch ſeiner Mutter oder die einer geſunden Amme trinken, und weiche nur im äußerſten Nothfall davon ab. Es wirkt äußerſt nachtheilig auf den Körper, wenn die Milch durch andere Mittel erſetzt werden ſoll, als z. B. Haberſchleim, Mehlbrei, oder wohl gar Fleiſchſpeiſen und hitzige Getränke. Letztere ſind beſonders ſchädlich, weil ſie den Umlauf

des Bluts beſchleunigen, die Wärme vermehren, und einen zu heftigen, entzündlichen Zufällen geneigten Zuſtand herbeiführen.

Man gebe alſo im erſten halben Jahre dem Kinde weder Fleiſch noch Fleiſchbrühe, kein Bier, keinen Kaffee; keinen Wein, ſondern nur Muttermilch. Vom zweiten halben Jahr an mag leichte Bouillonſuppe geſtattet werden, wirkliches Fleiſch aber in keinem Fall bevor die Zähne durch ſind, alſo nicht vor Ende des zweiten Jahrs. Bier ſei nur da erlaubt, wo Mangel an gutem Waſſer ſtattfindet, ſonſt bleibt reines Waſſer ſtets das beſte Getränk für Kinder. Wein gebe man in ſo zartem Alter gar nicht, es ſei denn, daß Schwäche des Magens oder Körpers ſeinen Gebrauch erforderten, in welchem Falle er dennoch erſt vom Arzt verordnet werden muß, deſſen Zuziehung überhaupt nöthig iſt, wenn Ausnahmen erfordert werden.

In dem Falle, daß das Selbſtſtillen unmöglich iſt, auch keine geſunde Amme zu haben wäre, hat man, um die Nachtheile des künſtlichen Aufziehens möglichſt zu verringern, folgendes zu beobachten: Man laſſe das Kind,

wenn es nur irgend möglich iſt, mindeſtens 14 Tage bis 4 Wochen an ſeiner Mutter Bruſt trinken. Dann erſetzt man die Muttermilch am beſten durch Ziegen- oder Eſelinnenmilch, die man aber immer gleich nach dem Ausmelken geben muß, wenn ſie noch ihre natürliche Wärme beſitzt. Kann man dieſe nicht haben, ſo vermiſche man Kuhmilch zur Hälfte mit Waſſer, immer lauwarm, und ſuche wenigſtens einmal täglich friſche Milch zu erhalten. Man darf aber nie die Milch wärmen, weil ſie ſonſt gleich einen ſäuerlichen Charakter annimmt, ſondern immer das Waſſer, womit ſie vermiſcht wird. Bei dieſer künſtlichen Erziehung iſt es auch nothwendig ſchon früher Suppen von geriebenem Zwieback, Gries, geſtoßenem Sago, mit halb Milch und halb Waſſer gekocht, zu geben; auch leichte magre Fleiſchbrühe, Eierwaſſer (eine Miſchung von einem Eidotter, welches in einem Schoppen Waſſer, mit etwas Zucker vermengt, zerrührt wird). Kartoffeln ſind in den erſten 2 Jahren ſchädlich.

2. Muß dem Kinde von der dritten Woche an der Genuß der freien Luft auch

nicht einen Tag entzogen werden, ohne Rückſicht auf die Witterung; bei im Winter gebornen Kindern mag man damit etwas ſpäter anfangen.

Der Genuß der freien Luft und der darin enthaltenen belebenden Beſtandtheile iſt eine ebenſo unentbehrliche Nahrung zur Erhaltung des Lebens, als Eſſen und Trinken. Das tägliche Luftbad iſt das einzige Mittel dem jungen Weſen blühende Farbe und die gehörigen Kräfte auf ſein ganzes Leben mitzutheilen, da Kinder, denen der Genuß der freien Luft in den erſten Jahren verſagt wird, immer bleich und ſiech bleiben. Auch wird dadurch die Abhärtung gegen die Witterung erzielt, und der ſchädliche Einfluß der Abwechslung von Kälte und Wärme im voraus verhütet.

Am wohlthätigſten wirkt die freie Luft auf einem mit Gras und Bäumen bewachſenen Platz, von den Wohnungen etwas entfernt. In den Straßen der Städte iſt der Genuß der Luft minder heilſam.

3. Waſche man täglich den Körper des Kindes mit friſch geſchöpftem, kaltem Waſſer; dieß iſt eine unentbehrliche Regel, die Haut

zu reinigen und zu beleben, das ganze Nervenſyſtem zu ſtärken, und ein geſundes und langes Leben zu gründen.

Man nehme alſo, gleich von der Geburt an, das Waſchen täglich vor; in den erſten Wochen mit lauem Waſſer, ſpäter mit kaltem, und zwar mit keinem andern als friſch geſchöpftem, weil es, wenn es lange vorher geſchöpft wird, ſeine beſte ſtärkende Kraft verliert. Dieſes Waſchen geſchehe aber ſchnell, und reibe man den Körper unmittelbar darnach ab. Das langſame benetzen erkaltet, während das ſchnelle Abreiben erwärmt. Auch waſche man das Kind nie, wenn es eben aus dem Bett kommt, überhaupt nicht, wenn es ausdünſtet.

4. Bade man das Kind wöchentlich ein- oder zweimal in lauem Waſſer. Die Temperatur ſei wie die friſch gemolkener Milch.

Dieſes Bad vereinigt eine Menge außerordentlicher Kräfte, und iſt dem kindlichen Alter zur phyſiſchen Vervollkommnung und Ausbildung ſehr angemeſſen. Die Wirkungen deſſelben ſind unglaublich, und verbindet kein anderes Hülfmittel ſo vollkommen alle Erforder-

niſſe zur Gründung eines langen und geſunden Lebens. Das Badewaſſer muß aber ebenfalls friſch aus der Quelle geſchöpft ſein, zu welchem man dann ſo viel heißes hinzugießt, als zu der erwähnten Temperatur nöthig iſt. Im Sommer iſt das durch die Sonnenſtrahlen erwärmte Waſſer das vorzüglichſte. Die Dauer dieſes Bades iſt in der erſten Periode des Lebens eine Viertelſtunde, ſpäterhin etwas länger, es darf aber nie in den erſten Stunden nach dem Eſſen vorgenommen werden.

5. Vermeide man ein zu warmes Verhalten, zu warme Stuben, Betten, Kleider und dergleichen. Ein zu warmes Verhalten vermehrt die Reizbarkeit, ſchwächt und erſchlafft die Faſern und die Haut, verurſacht beſtändigen Schweiß und ſetzt den Körper häufigen Erkältungen aus. Beſonders ſind Matratzen von Pferdehaaren oder Moos im Anfange den Federbetten vorzuziehen, worüber man bei ſtrenger Winterkälte ein leichtes Federkiſſen legen kann.

6. Die Kleidung muß weit, nirgends drückend und von nicht zu warmen, die Aus-

dünſtung hindernden Stoffen ſein; man wählt am beſten ſolche, die oft gewaſchen werden können, z. B. baumwollene, im ſtrengen Winter leichte wollene Zeuge. Man vermeide feſte Binden, ſteife Schnürleibe, enge Schuhe u. dgl. Der Kopf muß von der vierten Woche des Alters an, in der rauhen Jahreszeit erſt ſpäter, unbedeckt getragen werden.

7. Man beobachte die größte Reinlichkeit, wechsle täglich das Hemd, wöchentlich die Kleidung und alle Monat wenigſtens einmal die Betten. Man entferne üble Ausdünſtungen, z. B. das Trocknen der Wäſche, oder das Aufbewahren alter Wäſche in der Kinderſtube; auch ſchon das Beiſammenſein vieler Menſchen in derſelben iſt nachtheilig, denn Reinlichkeit iſt das halbe Leben des Kindes, je reinlicher man es hält, deſto beſſer wird es blühen und gedeihen.

Wir gehen jetzt zum zweiten Haupt-Zeitabſchnitt der phyſiſchen Erziehung über, und werden darin die Verhaltungsregeln von Ende des zweiten bis zu dem dreizehnten oder vierzehnten Jahre des Kindes andeuten:

1. Die Reinlichkeit, das kalte Waſchen, das Baden und die Kleidung beobachte man wie früher; ebenſo muß dem Kinde fortwährend der tägliche Genuß der freien Luft zu Theil werden.

2. Die Nahrung ſei nicht ausgeſucht, gekünſtelt oder zu ſtrenge. Am beſten läßt man dem Kinde in dieſer Periode eine gehörige Miſchung von Fleiſch- und Pflanzenſpeiſen genießen, damit es ſich an alles gewöhne; nur nicht zu viel und nicht zu oft; es bedarf zur Geſundheit des Kindes durchaus keiner ausgeſuchten und ängſtlichen Diät, wenn man nur die übrigen Punkte der phyſiſchen Erziehung nicht vernachläſſiget, wobei man freilich nicht glauben muß, daß man das eine thun, das andere vernachläſſigen dürfe, weil eins in das andere eingreift, und es überhaupt ein Haupterforderniß einer guten Erziehung iſt, immer einerlei Ton zu beobachten, und keine ſich widerſprechenden Behandlungsweiſen zu befolgen. Gut iſt es, dem Kinde das Eſſen zu beſtimmten Zeiten, z. B. des Tags viermal, zu reichen, und von dieſer Ordnung nicht abzugehen.

Gewürze, Kaffee, Chocolate, Käſe und dergleichen, ſind dem Kinde immer ſchädlich, weßhalb man ſie vermeiden ſollte. Zum Getränk iſt nichts ſo gut als reines, friſches Waſſer; nur wo dieſes mangelt, mag man das Bier an deſſen Stelle treten laſſen.

3. Berückſichtige man vorzüglich, daß körperliche Bewegung, wo möglich in freier Luſt, unumgänglich nothwendig und täglich erforderlich iſt.

4. Man ſtrenge die Geiſteskraft nicht zu frühzeitig durch Lernen an, indem die Ausbildung der körperlichen Kräfte dadurch außerordentlich gehindert wird. Die Zeit dazu läßt ſich nach dem Alter des Kindes nicht genau beſtimmen, weil ſie durch die Individualität deſſelben bedingt wird. Beſonders hüte man ſich ein Kind, deſſen Geiſtesanlagen ſich frühzeitig und ſchnell entwickeln, zu ſehr anzuſtrengen, während hingegen bei trägen Geiſtern eine Nachhülfe nichts ſchadet.

Noch verdient hierbei bemerkt zu werden, daß der durch zu frühes und anhaltendes Lernen für den Körper entſpringende Nachtheil

großentheils auf Rechnung der ungeſunden Luft in vielen Schulſtuben zu ſchreiben iſt; es wäre ſehr zu wünſchen, daß für geräumige Schulſtuben mehr geſorgt würde, als es an manchen Orten bisher geſchah.

Dies ſind die nothwendigſten Verhaltungsregeln bei der phyſiſchen Erziehung; wer ſich noch weiter darüber belehren will, dem empfehlen wir folgende Schrift des Herrn Geheimen Raths Dr. Hufeland:

»Guter Rath an Mütter über die wichtigſten Punkte der phyſiſchen Erziehung.« welche durch jede Buchhandlung zu beziehen iſt.

Es bleibt uns nun noch übrig einige Gedanken

über die moraliſche Erziehung

folgen zu laſſen. Es können darüber nur wenig allgemeine Regeln feſtgeſtellt werden, weil die Indivitualität des Kindes das anzuwendende Verfahren gleichſam erſt beſtimmt, doch möchte folgendes ziemlich allgemeine Beachtung verdienen:

1. Man wirke durch Beiſpiel, d. h. von dem Augenblick an, daß der Geiſt des Kindes ſich zu entwickeln und es Begriffe zu verbinden beginnt, wache man in Gegenwart deſſelben über ſeine Handlungen und Reden, daß man nichts thue oder ſpreche, was der Moralität entgegen iſt. Die Wirkung davon iſt außerordentlich und ſpringt von ſelbſt in die Augen, weil das Kind ſeine Umgebung, vorzüglich aber die Aeltern, ſich zum Vorbild erwählt; es wird, wenn die Aeltern über ſich wachen, manche Untugenden gar nicht kennen lernen, welche oft in ſpätern Jahren ſchwer wieder auszurotten ſind. Daher findet man in der Regel, daß die Kinder höherer Stände, welche ſo viel feinen Weltton beſitzen, daß ſie auch zu Hauſe den Anſtand beachten, und ſich einer gewählten, edlen Sprache bedienen, bei weitem nicht ſo unartig ſind, als die geringerer, minder gebildeter Stände, welche eine Unzahl von Ungezogenheiten ihren Aeltern ablernen.

2. Man wecke von Anfang an das Gefühl für Ehre und Schande, für Recht und Unrecht. Dies iſt der ſicherſte Weg gut-

geartete Kinder zu erziehen, denn das Kind, welches einmal eine Handlung als unrecht erkannt hat, und damit einen Begriff von Schande verbindet, wird ſich dazu ſo leicht nicht verleiten laſſen, während es andrerſeits das Gute gern thun wird, ſelbſt wenn es mit Anſtrengung verbunden iſt, weil das Ehrgefühl es ermuntert, alle Schwierigkeiten zu beſiegen. Um dieſen Gefühlen die gehörige Richtung zu geben, ſind wir der Meinung das Betragen des Kindes und ſeine einzelnen Handlungen genau zu beobachten, ihm deßhalb verdientermaßen Lob oder Tadel zu ertheilen, und dabei die Begriffe von Recht und Unrecht deutlich zu entwickeln. So ſcheint es uns widerſinnig, dem Kinde verbieten zu wollen, nach der Urſache zu fragen, warum man ihm etwas unterſagt; der despotiſche Augſpruch: »ich will es und du mußt gehorchen« iſt durchaus ohne Nutzen, und wird ſicher nur heimlichen Ungehorſam nach ſich ziehen, während das Kind nach einer faßlichen Erklärung der Urſache eines Verbotes um ſo lieber Gehorſam leiſten wird.

Auch vermeide man ſelbſt etwas in Gegenwart des Kindes zu thun, was man ihm verboten hat, oder verbieten will.

3. Man ſtrafe ſo wenig und ſo gelind als möglich; durch Schläge wo möglich nie, im Zorne aber durchaus nicht, auch nicht durch zu lange und ſcheltende Verweiſe; vorzüglich hüte man ſich, gemeine Redensarten und Schimpfworte zu brauchen. Beſonders mögen dieß die Mütter beherzigen, welche dadurch der weiblichen Würde zu nahe treten. Ueberhaupt wird das Kind durch zu vieles Strafen entweder dagegen abgeſtumpft, oder es nimmt einen verſtockten Charakter an. Auch ſtrafe man nie wenn das Kind eine Unvorſichtigkeit begangen, durch welche es ſchon in Schreck und Angſt verſetzt iſt, ſondern man ſpare einen etwa nothwendigen Verweis auf, bis es wieder eine ruhige Gemüthsſtimmung erlangt hat.

Was man indeſſen einmal dem Kinde als Unrecht erklärt hat, muß man ihm auch nicht mehr geſtatten, weil es ſonſt ungewiß und ſchwankend werden müßte, und auch in andern

Fällen wegen ergangner Verbote Zweifel hegen würde; das einmal erlaubte verkürze man ihm nicht, wenigſtens nicht aus Laune.

Einem Kinde, das von ſelbſt einen Fehler eingeſteht und um Vergebung bittet, muß man dieſe nie verſagen, um ihm Liebe zur Wahrheit einzuflößen, und es durch Schwächung ſeines Zutrauens bei künftigen Fällen nicht zur Lüge zu reizen.

Kindern durch Drohungen vom ſchwarzen Manne und ähnlichen abergläubiſchen Dingen Furcht einzujagen, und dadurch Gehorſam erlangen zu wollen, kann die nachtheiligſten Folgen haben, und iſt vernünftiger Aeltern durchaus unwürdig.

Daß Kinder, welche vom Anfang an verzogen worden ſind, ſtrenger behandelt werden müſſen iſt einleuchtend, um ſo mehr ſollten ſich alſo die Aeltern dafür hüten.

4. Daß man die Geiſteskräfte des Kindes im zarten Alter nicht zu ſehr anſtrengen, mithin der eigentliche Unterricht nicht zu früh beginnen dürfe, iſt ſchon bei der phyſiſchen Erziehung erwähnt worden, dennoch ſollen Ael-

tern ſeine Wißbegierde nicht unbefriedigt laſſen; tritt der Zeitpunkt ein, daß der Unterricht des Lehrers beginnt, ſo iſt es Pflicht der Aeltern ſich mit jenem vorher zu verſtändigen, damit beide Theile in Uebereinſtimmung handeln, weil ſonſt das Kind irr werden, und in ſeinem Gemüthe leicht, entweder gegen den Lehrer oder ſogar gegen die Aeltern, Liebloſigkeit, wo nicht Haß erregt werden könnte.

Dieſes wenige iſt hinreichend um einer Mutter, welcher doch der größere und wichtigere Theil der erſten Erziehung überlaſſen iſt, die nöthige Anleitung zur phyſiſchen und moraliſchen Erziehung ihrer Kinder zu geben; wenn ſie darnach handelt, ſo wird ſie die Freude erleben, nicht nur geſunde, ſondern auch gute und folgſame Kinder zu bilden, und darin hinreichenden Lohn für die Geduld, Mühe und Aufopferung finden, welche es ſie gekoſtet hat.

Zum Schluß erwähnen wir noch, daß durch Kindermädchen viele Kinder verdorben werden. Aeltern, die wahrhaft ihre Kinder lieben, müſſen daher erſtens wachen, daß ſie der Obhut ſolcher Perſonen nicht ausſchließlich

übergeben ſind, zweitens dazu wenigſtens einigermaßen gebildete, nicht leichtſinnige Mädchen wählen, wenn ſie auch das doppelte ja das dreifache koſten ſollten!

Google

R e g i ſt e r

Erſtes Kapitel.

Vom Reinigen verſchiedener Gegenſtände.

Seite.

Vom Reinigen der Zimmer . . . 1
Das Reiben der Zimmer . . . 2
Oel= oder Blut=Flecke aus dem Fußboden zu bringen 3
Das Reinigen der Thüren und Lamberien 3
Einfache Art die Fenſter zu reinigen . 4
Fenſterreinigung anderer Art . . . 4
Von der Sonnenhitze oder ſonſt trübgewordene Glasſcheiben wieder hell zu machen 5

Digitized by Google

Seite.
Reinigung der Spiegel 5
Bohn-Wachs für Meubles . . . 5
Ein anderes vortreffliches Bohn-Wachs 6
Ein vortreffliches Bohn-Wachs anderer Art 6

Zweites Kapitel.

Das Reinigen der Küche, deren Inhalts und anderer Gegenſtände.

Reinigung der Küche, des Heerdes, ꝛc. 7
Reinigung des irdenen Geſchirres . . 8
Irdene Geſchirre vor'm zerbrechen zu bewahren 8
Einen guten Kitt für Irdenes- und Kupfergeſchirr, wenn ſolche Riſſe haben 9
Einen guten Kitt anderer Art . . 9
Reinigung des Porzelans . . . 10
Meſſingenes Geſchirr und Schlöſſer zu behandeln 10
Kupfer zu putzen 11
Kupfer-Geſchirr zu putzen . . . 11
Zinn zu reinigen 11
Andere Art Zinn zu reinigen . . . 12
Eiſernes Geſchirr 12
Gläſer ſchön rein zu erhalten . . . 13

Digitized by Google

Seite.

Gläſer, Flaſchen, ſteinerne und andere Gefäße zu reinigen, und von Fett zu ſäubern 13
Trinkgläſer, die matt geworden, wieder hell zu machen 14
Criſtall und geſchliffene Gläſer zu ſäubern 15
Sicherung der Gläſer und des Porzelans gegen das zerſpringen . . . 15
Reinigung der Tiſch-Beſtecke . . . 16
Roſtflecken von Stahl zu bringen . . . 16
Silberne Tafel-Gefäße und Services zu putzen 17
Das Weißſieden ſilberner Gegenſtände . 18
Stockflecken aus Silber und platirtem Geſchirr zu bringen 18
Goldene Ketten und Ringe zu putzen . . 18
Vergoldete Rahmen an Spiegeln und Gemälden zu reinigen 19

Drittes Kapitel.

Von der Wäſche.

Behandlung der Wäſche im Allgemeinen . . 20
Behandlung der feinen Wäſche . . . 22
Behandlung bei'm Stärken . . . 23
Behandlung der Kattune, gedruckten und baumwollenen Stoffe bei'm waſchen 23

Seite.
Andere kürzere Art 25
Flanell zu waſchen 25
Fleckige Wäſche zu bleichen . . . 26
Weiße Spitzen zu waſchen . . . 27
Seidene Strümpfe und Handſchuhe zu waſchen 29
Flor und Blonden zu waſchen . . 30
Rothe Weinflecken aus der Wäſche zu bringen 32
Obſtflecken aus der Wäſche zu bringen . 33
Dintenflecken aus der Wäſche zu bringen 33
Oel- und Wagenſchmier-Flecken aus der Wäſche zu bringen 34
Vom Einſpritzen und Bügeln oder Plätten der Wäſche 34

Viertes Kapitel.

Von der Behandlung des Flachſes und des Hanfes, ſo wie über das Spinnen, Weben und Bleichen.

Die Behandlung des Flachſes . . . 36
Vom Hanf 38
Flachs ſo zart wie Seide zu machen . 39
Vom Spinnen und Weben 40
Vom Garn kochen 43
Vom Bleichen des Garns 44

Seite.

Das Bleichen der Leinwand . . . 45
Das bleichen der Leinwand anderer Art . 46
Baumwollen-Garn zu bleichen . . . 47

Fünftes Kapitel.

Vom Nähen.

Vom Nähen und was dazu gehört . . . 47
Der Saum 48
Der gewöhnliche Saum 48
Der Vorſtichſaum 49
Der Roll- oder eingeriebene Saum . 50
Der Steppſaum 50
Die Vorſtichnath 52
Die überwendliche Nath 53
Der Hinterſtich 54
Der Steppſaum 54
Die Kappnath 56
Die Saumnath 59
Die Kreuznath 60
Schnürlöcher 60
Knopflöcher 61
Nebenſtichnäthe 62
Das Staffiren 62
Der Kettenſtich 63

Vom Zuſchneiden und Nähen der Wäſche.

Die Mannshemden 64

Seite.

Die Frauenhemden 73
Die Kinderhemden 77
Die Bettüberzüge 79
Bedarf zu einem einſchläfrigen Bette . . 80
Bedarf zu einem zweiſchläfrigen Bette . 80
Von den gewöhnlichen Kleidungsſtücken . 81

Sechſtes Kapitel.

Vom Stricken, Häckeln und Ausbeſſern der Strümpfe.

Das Stricken 93
Die linke Maſche 95
Die verdrehte Maſche 95
Vom Stricken der Strümpfe . . . 97
Verſchiedene Ferſen . . . 99 — 102
Vom Stricken der Kinderſocken . . 105
Vom Stricken der Handſchuhe . . 107
Vom Stricken der Kinderjäckchen . . 110
Vom Stricken der Kinderhäubchen . 114
Verſchiedene Sterne . . . 114 — 121
Perlenſtrickerei 121
Vom Stricken nach Muſtern oder dem löcherigen Stricken . . 122 — 130
Leichte Ausfüllungs-Muſter . 130 — 131
Die Muſterkarte 132
Vom Stricken der Kinderröckchen . . 132

Seite.

Vom Häckeln 133
Vom Häckeln nach Muſtern . . . 136
Das Ab- und Zunehmen . . . 136
Löcheriges Häckeln 137
Vom Ausbeſſern der Strümpfe . . 138
Das Aufheben aufgetrennter Maſchen 140
Das Einſetzen von Stücken . . . 141
Vom Stricken der Ferſen und Sohlen . 142
Das Ausfüttern der Ferſen . . . 143
Vom Stopfen und Ausbeſſern der Wäſche und anderem Zeuge . . . 145
Einſetzen von Zeug mit Stopfſtich, und mit einer Nath 146
Ein geſchnittenes Loch zu ſtopfen . . 148
Das gemuſterte Zeug zu ſtopfen . . 149
Vom Stopfen der Gaze . . . 150
Vom Stopfen der Spitzen . . . 150

Siebentes Kapitel.

Vom Teppichnähen 152
Das Wäſche-Zeichnen 153
Der Kreuzſtich 153
Die Perl- oder andere Stiche . . 154

Achtes Kapitel.

Vom Filetmachen 164
Das Material zum Filet . . . 164

	Seite.
Die Maſchen	165
Das Ab- und Zunehmen . . .	167
Die Puffen	168
Die Filet-Hauben	169
Das Carreaufilet	170
Das runde Filet	172
Das Roſenfilet	172

Neuntes Kapitel.

Von den Betten.

Von den Bett-Federn	173
Verſchiedne Erfahrungen bei Federn .	176
Betten von Eiderdaunen . . .	180
Entenfedern zu verbeſſern . . .	181
Federn zu waſchen	181
Alte Federn zu reinigen . . .	182
Betten, auf welchen Kranke oder Sterbende gelegen, wieder zu reinigen .	183
Kleiſter für Bettüberzüge . . .	184
Eine andere Art Bettüberzugwichſe .	185
Zu ſehen, ob Betten feucht ſind . .	185
Den üblen Geruch den Betten zu nehmen	185
Roßhaar von alten Matrazen wieder zu reinigen	186
Moos-Bettſäcke zu verfertigen . .	187

Zehntes Kapitel.

Vom Färben.

Seite.

Allgemeine Regeln bei'm Färben . . 186
Leinwand und Baumwollene Zeuge, Strümpfe ꝛc. ſchwarz zu färben . 189
Leinwand und Garn blau zu färben . 190
Gelb zu färben 191
Violet zu färben 191
Roth zu färben 192
Hellblau zu färben 193
Blau zu färben 194
Carmoiſinroth zu färben . . . 194
Scharlachroth zu färben . . . 195
Aſchgrau zu färben 195
Braun zu färben 196
Seide und Seidenzeug ſchwarz zu färben . 197

Eilftes Kapitel.

Von Lichtern und Seife.

Gegoſſene Lichter 198
Andere Art gegoſſene Lichter zu verfertigen 200
Gezogene Lichter zu machen . . . 201

Seite.
Wachs-Lichter zu verfertigen . . 202
Ein gutes und bequemes Nachtlicht zu machen 202
Wohlfeile Nachtlichter zu verfertigen . 203
Seife zu machen 203
Wohlriechende Seife 209
Seife, womit man alle Flecken ausmacht 210
Seife zum Waſchen der dem Ausgehen unterworfenen Cattune . . . 211
Seife, um ſeidene Zeuge zu waſchen . 211

Zwölftes Kapitel.

Ueber das Brodbacken.

Vom Brod und Mehl im Allgemeinen 212
Hausbrod zu backen 214
Kartoffelbrod zu backen . . . 217
Erbſenbrod zu backen 218
Semmelbrod zu backen . . . 218
Milchbrod zu backen 219

Dreizehntes Kapitel.

Vom Einſalzen und Räuchern des Fleiſches.

Allgemeine Bemerkungen . . . 220
Das Räuchern des Fleiſches . . 222

Seite.
Rindszunge zu räuchern . . . 224
Schaffleiſch zu räuchern . . . 225
Kalbfleiſch zu räuchern . . . 225
Wildpret zu räuchern 226
Fette Gänſe zu räuchern . . . 226

Vierzehntes Kapitel.

Die Würſte zu machen . . . 227
Gute Servelatwurſt zu machen . . 229
Leberwurſt zu machen 230
Blutwurſt zu machen 231
Hirnwurſt zu machen 231
Gelbwurſt zu machen 231
Bratwurſt zu machen 232
Knoblauchwurſt zu machen . . . 232
Schwartmagen zu machen . . . 232
Braunſchweigerwurſt zu machen . . 233
Karpfenwurſt zu machen 324

Fünfzehntes Kapitel.

Von der Milch und deren Behandlung 234
Von der Butter 236
Kuhkäſe zu machen 237
Handkäſe zu machen 238

Seite.
Käſe gut zu erhalten 239
Käſe zu verbeſſern 239

Sechszehntes Kapitel.

Das Backen und Dörren des Obſtes . 240
Gebackene Birnen 240
Gebackene Aepfel 242
Gebackene Zwetſchen, Kirſchen und Pfirſiſche 242

Siebenzehntes Kapitel.

Die Zucht und Mäſtung des Geflügels.

Vom Aufziehen der Hühner . . . 244
Die Zucht der welſchen Hühner . . 246
Die Enten=Zucht 248
Die Gänſe=Zucht 249
Vom Mäſten der Gänſe 250
Vom Mäſten der Enten 252
Vom Mäſten der Hühner 252
Kapaunen zu mäſten 253
Vom Mäſten der welſchen Hühner . 254
Tauben zu mäſten 254
Mittel, daß die Hühner viele Eier legen 254
Mittel, gegen die Hühnerläuſe . . 255

Achtzehntes Kapitel.

Verſchiedene Hausmittel.

	Seite.
Salbe gegen die Zittermähler . .	255
Gegen die Froſtbeulen	256
Das Zahnen der Kinder zu befördern .	256
Nabelbrüche bei Kindern . . .	257
Mittel wider die Finnen im Geſicht .	258
Mittel gegen die Röthe im Geſicht . .	259
Mittel gegen das Aufſpringen der Haut	259
Mittel gegen die Miteſſer . . .	260
Sorge für Hände und Arme . . .	260
Mittel gegen die Warzen . . .	262
Mittel gegen den Wurm	263
Das Aufſpringen der Hände zu vertreiben	263
Sorgfalt für die Zähne	264
Zahnpulver	265
Mittel wider faules und ſcorbutiſches Zahnfleiſch	267
Wider Schmerzen hohler Zähne . .	267
Mittel gegen das Zahnweh . . .	268
Mittel gegen das Zahnweh anderer Art	268
Zahn-Tinktur	268
Zähne weiß zu machen	268
Mittel gegen üb'en Geruch des Mundes	269
Mittel, verrenkte Hände und Füße wieder herzuſtellen	270

Seite.

Die vom Froſte beſchädigten Glieder gänzlich zu heilen 270
Mittel gegen Erkältungen 271
Sicheres Mittel wider den Rheumatismus 272
Mittel gegen den Schwindel 273
Mittel gegen das Schluchzen 273
Mittel gegen den Schnupfen und Katarh 274
Mittel gegen den Huſten 274
Gegen den trockenen Huſten 275
Gegen den feuchten Huſten 275
Gegen den Keuchhuſten 275
Gegen den Magenhuſten 275
Mittel wider die Zehrung 276
Mittel gegen die Verſtopfungen und Hartleibigkeit 276
Mittel gegen Vergiftungen 277
Ueber Kliſtiere 279
Tabacksrauch-Kliſtiere 283
Verfahrungsart bei den Stuhlzäpfchen . 284
Mittel gegen triefende Augen . . . 285
Mittel um ſchwache Augen zu ſtärken . 285
Ein gutes Augenwaſſer 286
Mittel wider das Schielen 286
Mittel gegen die Verhaltung des Urins 286
Mittel gegen Brandſchäden am Körper 287
Mittel die Ruhr zu behandeln . . . 288
Mittel gegen die Krätze 290
Gegen Hühneraugen 290
Einige Mittel gegen Sommerſproſſen . 291

Seite.
Gegen Flechten 292
Gegen Leberflecke 293
Senfpflaſter 293
Der Aufſchlag von Meerrettig . . . 293
Brechmittel 295
Purganzen oder abführende Mittel . 299
Verſchiedene Umſchläge (Aufſchläge, Ka=taplasmen) 301
a) Umſchlag zum Erweichen . . . 302
b) Umſchlag zum Zertheilen . . . 302
c) Senf=Teig 303
d) Umſchlag von Kreſſen 303
e) Spaniſche Fliegen=Umſchlag . 304
Aufſchlag zum Stärken des Magens . 304
Von den Blutigeln und dem Anſetzen derſelben 305
Gegen das Wundliegen bei Kranken . 306
Verhaltungsregeln bei dem Scharlachfieber 307
Anzuwendende Vorſicht bei Kranken=Beſuchen 310
Verbeſſerung der Luft in Krankenzimmern 311
Vertreibung der böſen Luft aus den Zimmern 312
Riechfläſchchen, um bei Kranken nicht angeſteckt zu werden 312
Kurze Anleitung zur Heilung von Wunden 313
Heilung leichter Wunden 314
Wund=Balſam 315
Wider Querſchurgen 315

Seite.

Anzuwendendes Mittel bei geſtoßenen Schienbeinen 316
Das Heftpflaſter 316
Recept zur Verfertigung des engliſchen Pflaſters 317
Ein Wundwaſſer 318
Verfertigung des Goulard'ſchen Waſſers (Aqua vegeto-mineralis Goulardi). 318
Gegen Blat-Geſchwüre. (Schwären) . 319
Mittel zum Stillen des Naſenblutens . 320
Schutz gegen das Erfrieren der Naſe . 321
Mittel gegen das Sodbrennen und Aufſtoßen 321
Verfahrungsart bei böſen Hals und geſchwollenen Drüſen 322
Anzuwendende Mittel gegen das Verſchlucken von Nadeln, Gräten, Glas, Knochen u. dgl. 323
Gegen die Halsbräune der Kinder . 323
Gegen fließende Ohren 324
Gegen den Wadenkrampf und andere äußerliche Krämpfe 324
Gegen das Seitenſtechen . . . 324
Gegen das Schwitzen der Füße . . 325
Um Muttermäler zu vertilgen . . . 326
Waſch-Eſſenz 327
Von der Pflege der Haare im Allgemeinen 327
Rothes Haar blond zu färben . . . 330

Seite.
Rothes und greiſes Haar braun und ſchwarz zu färben 330
Zum Haarwuchs 331

Neunzehntes Kapitel.

Allerlei Haushaltungsvortheile.

Sago von Kartoffeln 332
Zubereitung der Sardellen-Butter . 333
Reinigung des Oels und gegen das Ranzigwerden deſſelben 333
Zubereitung eines ſparſamen Brennöls 334
Gänſefett als Baumöl zu gebrauchen . 334
Die Güte der Hefen zu erkennen . . 334
Die Bierhefen zu vermehren . . . 335
Erprobtes Mittel, trüben Wein helle zu machen 335
Verbeſſerung unſchmackhaft gewordenen Weins oder ſchalen Biers . . 336
Trübes Bier helle zu machen . . . 336
Flaſchen- oder Krug-Bier recht wohlſchmeckend zu machen . . . 336
Eſſig zu machen 337
Herſtellung des verdorbenen Eſſigs . 338
Geſalzene Butter, zum langen Aufbewahren 338
Ranzig ſchmeckende Butter herzuſtellen . 338
Gegen die Bitterkeit der Milch und Butter 339

Seite.

Gegen das Sauerwerden der Milch bei heißer Witterung 339
Verhütung des Gerinnens bei abgekocht werdender Milch 339
Angebrannten Milchſpeiſen den Geſchmack zu benehmen 340
Verſalzenen Speiſen zu helfen, ohne von ihrer Kraft zu verlieren . . 340
Die Brühe des Pöckelfleiſches brauchbar zu machen 340
Zu Verhüten daß das Fleiſch nicht überlaufe 341
Mittel, Fleiſch geſchwind weich zu kochen 341
Hühner, welche alt ſind, ſchnell mürbe zu machen 341
Zeichen, ob Eier friſch ſind 342
Zu ſehen, ob hart geſottene Eier gar ſind 342
Vertreiben des wilden Geſchmacks am Kaffee 342
Ein geſunder, wohlſchmeckender Thee . 342
Zubereitung eines wohlriechenden Räucherpulvers 343
Gegen das Schimmeln des Brods . 343

Zwanzigſtes Kapitel.

Verſchiedenes.

Unfehlbares Mittel zur Vertilgung der Wanzen 344

Seite.

Die Wanzen aus hölzernen Bettſtellen zu vertreiben 344
Die Schmeiß-Fliegen von dem Fleiſche abzuhalten 345
Zur Vertilgung der Motten . . 345
Ratten und Mäuſe auf eine unſchädliche Art zu vertreiben : . . . 346
Ein anderes Mittel gegen Ratten und Mäuſe 346
Ferneres Mittel wider die Ratten . . 347
Die Ratten an einem Tage zu vertreiben 347
Das Mehl vor Milben zu bewahren . . 348
Die Mehlwürmer zu vertreiben . . 348
Gegen die Kornwürmer . . . 348
Von Zucker, Syrup, Honig u. dgl. die Ameiſen abzuhalten . . : . 349
Gegen die Erdflöhe 349
Sicheres Mittel gegen die Raupen . . 350
Mittel die grünen Kohlraupen ſicher zu tödten . : 350
Mittel wider die Ohrwürmer . . 350
Eine ſehr gute ſchwarze billige Dinte . . 350
Schwarze Dinte anderer Art . . 352
Sehr gute rothe Dinte : . . . 352
Rothe Dinte anderer Art . . . 353
Dinte zum Zeichnen der Wäſche . . 353
Einfache ſehr gute engliſche Schuhwichſe zu machen 353
Engliſche Schuhwichſe anderer Art . 354

Seite.

Zerbrochene Gläſer und Porzellan wieder ganz zu machen 354
Zerbrochene Gläſer zu leimen . . 354
Einen Kitt, womit man zerbrochenes Glas, Porzellan und Agat auf eine kaum bemerkbare Art wieder zuſammenſetzen kann 355
Eiſen und Stahl gegen das Roſten zu ſchützen oder davon zu befreien . 356
Gegen Ermüdung bei Fußreiſen . . 356
Chocolate-Liqueur 357
Citronen-Liqueur (Citronnel) . . 357
Zimmet-Liqueur (Eau de Cannelle) . 358
Kümmel-Liqueur 358
Ratafia 358
Kirſchen-Ratafia 359
Himbeer-Ratafia (Liqueur à la Tramboise) 360
Pomeranzen-Ratafia 360
Bittere Magen-Tropfen 361

Ein und zwanzigſtes Kapitel.

Von der Erziehung der Kinder . . 361
Von der phyſiſchen Erziehung . . 362
Von der moraliſchen Erziehung . . 374

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Digitized by Google

Digitized by Google